Microbio

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Castilla-Leon
Vitigno: Verdejo
Suolo: Sabbia silicea
Estensione del vigneto: 1,9 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 1.100
Età media del vigneto: 180 anni
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta senza diraspatura, fermentazione spontanea e trasferimento del mosto in foudre. Affinamento in botti esauste di 1 anno.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.050

PRODUTTORE

MICROBIO
Ismael Gozalo

PERCHÉ

Microbio di Microbio Wines è un bianco da piante di 180 anni coltivate nella parcella Navales. Ottenuto da pressatura diretta dei grappoli interi, fermenta e affina in vecchi foudre alsaziani. Un vino fine e dal sorso slanciato, grazie a un'acidità affilata e un'ottima sapidità.

QUANDO

Microbio è una scarica di energia pura che attraversa i secoli. Quando cercate un vino che vi rimetta al mondo con un'acidità affilata come una lama e una sapidità che sa di terra antica, stappate questa bottiglia.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it