Sin Nombre

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Castilla-Leon
Vitigno: Verdejo
Suolo: Sabbioso-ghiaioso
Estensione del vigneto: 2,9 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 1.100
Età media del vigneto: 200 anni
Produzione media per ha: 1.100 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta senza diraspatura, mosto dissanguato in foudre da 1300 e 2600 litri. Affinamento per un anno negli stessi contenitori, poi 1 anno in vasche di acciaio inox e un ulteriore anno in bottiglia.
Bottiglie prodotte: 5.500

PRODUTTORE

MICROBIO
Ismael Gozalo

PERCHÉ

Sin Nombre è un bianco freschissimo, sapido, longevo e di grande profondità e finezza. Uno dei vini simbolo di Microbio frutto di piante di 200 anni, caratterizzato da tre diversi affinamenti: 12 mesi in foudre, in seguito 12 mesi in vasche d'acciaio ed infine almeno 18 mesi in bottiglia.

QUANDO

Quando avete tra le mani una bottiglia di Sin Nombre non perdete tempo a trovare l'abbinamento perfetto, un plateau di ostriche o un carpaccio di ricciola vanno più che bene, ma concentratevi ad apprezzare il monumento liquido che state versando nel bicchiere. 250 anni di piante a piedefranco, Signori, cosa vi dobbiamo dire di più?

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