

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

OKR

INFO

Annata: 2022

Formato: 100 cl

Paese: Repubblica Ceca

Regione: Moravia

Suolo: Argilloso, Loess

Estensione del vigneto: 4 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 12 anni

Produzione media per ha: 45 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione a grappolo intero per 5-7 giorni e fermentazione spontanea.

Affinamento per otto mesi in contenitori di acciaio.

Solforosa totale: 8 mg/L

Bottiglie prodotte: 15.000



PRODUTTORE



MILAN NESTAREC

Milan Nestarec

PERCHÉ

L'Okr di Milan Nestarec è un bianco macerato energico e di grinta che gioca sull'agilità e sul contrasto tra aromaticità e macerazione. La macerazione sulle bucce è uno dei punti di forza di Milan che crea così un vino di grande tattilità e pienezza, talmente gastronomico da riempire la bocca sorso dopo sorso!

QUANDO

Quando le sere d'inizio estate concedono la possibilità di godere della luce del sole fino a tardi, l'OKR di Milan Nestarec è un vino da bere in compagnia, camminando a piedi nudi sulla sabbia, guardando il sole calare all'orizzonte, stando seduti a cavalcioni sugli scogli. Una bevuta disimpegnata per un vino che, condiviso, diventa ancora più buono.

