Trblmkr

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Repubblica Ceca
Regione: Moravia
Vitigni: Neuburger, Malvasia
Suolo: Loess
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 23 hl
Vinificazione e affinamento: fermentazione spontanea, macerazione degli acini interi per 7 giorni. Pressatura pneumatica per 10 ore nella seconda metà della fermentazione. Affinamento in botti di legno usate da 3000 l.
Solforosa totale: 7 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

MILAN NESTAREC

Milan Nestarec

PERCHÉ

Il Trblmkr di Milan Nestarec è un vino bianco macerato equilibrato, materico e di grande intensità. Il vino archetipale della Moravia, non a caso quello in cui Milan si riconosce di più, concettualmente figlio delle limitazioni e restrizioni degli anni '80 in cui si utilizzava la prima varietà disponibile per ripiantare i vigneti.

QUANDO

Dopo esser tornati da un viaggio in Oriente, invitate i vostri amici a cena. Mentre vi improvvisate chef tra spezie e ricette sconosciute, mettete in tavola una bottiglia di Trblmkr. Nel caso doveste "far casino" ai fornelli, almeno avrete azzeccato l'abbinamento per omonimia.

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