Puro Bianco

BOLLICINE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2011, 2020, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Slovenia
Regione: Brda/Collio
Vitigno: Chardonnay
Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e arenaria
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.500
Età media del vigneto: 28 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e selezione delle uve, criomacerazione di 12 ore e pressatura. Fermentazione spontanea in tini di acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi. Imbottigliamento con una piccola percentuale di mosto fresco dell'annata successiva. Affinamento in bottiglia per 3 anni sur lies.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

MOVIA
Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Puro Bianco di Movia è un vino spumante non sboccato, fresco e minerale. Vigoroso e tagliente in bocca si rivela esplosivo, unendo originalità e stravaganza a leggiadria ed eleganza. Un must per tutti gli appassionati di bollicine, per un dégorgement fai da te con la bottiglia a testa in giù in una glasset con acqua e ghiaccio.

QUANDO

Quando volete rendere speciale un evento, che sia un'inaugurazione, un anniversario o una festa, non può mancare una bottiglia di Puro Bianco. Lascerà tutti a bocca aperta almeno per tre volte: la prima all'apertura, la seconda all'assaggio, la terza quando ne vorranno ancora.

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