

## Puro Bianco



BOLLICINE



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



### INFO

**Anate:** 2008, 2011, 2019

**Formati:** 75 cl, 150 cl

**Paese:** Slovenia

**Regione:** Brda/Collio

**Vitigni:** Ribolla, 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:** Vendemmia tardiva, pressatura soffice e inizio della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 4 anni. Al vino base viene quindi aggiunto mosto in fermentazione dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la seconda fermentazione. Il vino resta a contatto con i lieviti fino al servizio della bottiglia.

**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.

