TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Drago Bianco

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigno: Garganega
Suolo: Tufo e argilla, molto calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 11 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione bucce-mosto per 8 ore, pressatura soffice e fermentazione spontanea tramite pied de cuve. Affinamento in contenitori di marmo rosso di Verona.
Solforosa totale: 60 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Drago Bianco di Musella è un vino bianco leggero ma dal carattere dritto e deciso. Una garganega in purezza che si apre su campi fioriti e melone, fine ed elegante in un turbino di freschezza che ne richiama la beva in continuazione.

QUANDO

Quando avete voglia di un aperitivo al volo, abbrustolite del pane, spalmateci una noce di burro di Normandia e ultimate con un'acciuga del Mar Mediterraneo. Il tutto non può che essere accompagnato da un bicchiere di Drago Bianco: la morte sua!

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