Paspartù Bianco

BIANCO

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 100 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigni: Traminer, Garganega
Suolo: Calcareo argilloso
Estensione del vigneto: 1,4 ha
Tipo d'impianto: Pergola veronese
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Pressa diretta e fermentazione spontanea in vasche di cemento crudo. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 38 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.500
N.B. Il Paspartù presenta etichette di due colori diversi. Non si assicura che la bottiglia spedita presenti il colore dell'etichetta in foto. Si tratta però dello stesso vino.

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Paspartù Bianco di Musella è un vino bianco fresco e agile. Dal naso aromatico, si apre richiamando la frutta esotica e un leggero sentore sulfureo, al sorso è fresco e contraddistinto da una bella acidità vibrante. Un vino da spuntino o da pasto.

QUANDO

Quando tornate a casa dopo una lunga escursione in montagna che vi ha aperto i polmoni e riempito gli occhi delle bellezze della natura, aprite una bottiglia di Paspartù Bianco di Musella. Un panino con lo speck, preso nella bottega del paese, e un calice di questo vino per riordinare i ricordi della bella giornata.

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