Giallo Ginestra

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2023, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Suolo: Franco-argilloso

Tipo d'impianto: Guyot
Estensione del vigneto: 1,2 ha
Densità ceppi per ha: 1.800

Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per nove giorni in vasche di acciaio inox. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio e affinamento negli stessi contenitori.

Solforosa totale: 24 mg/L

Bottiglie prodotte: 2.000

Note: Secondo le Autorità competenti, l'indicazione del vitigno nei vini senza denominazione d'origine sarebbe vietata dalle regolamentazioni di settore. Le Triple "A" si sono adeguate alle indicazioni fornite dalle Autorità, ma sono convinte che non indicare il vitigno impedisca ai consumatori una corretta e completa informazione della natura del prodotto.

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il Giallo Ginestra di Nadia Curto è un vino bianco macerato fresco e dalla bevuta dinamica. Dal naso profumatissimo, che richiama piccoli fiori bianchi, stupisce al sorso con un'acidità vibrante e un finale amandorlato, per una beva elettrica.

QUANDO

Quando volete andare contro tutto e tutti, tirate fuori dalla cantina un vino di Langa che lasci di stucco i

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

NADIA CURTO

Nadia Curto

presenti. Il Giallo Ginestra è il macerato langarolo che, giocando, rimette in discussione le tradizioni e le consuetudini.

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