Rkatsiteli Dato Noah

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Georgia

Regione: Kakheti

Vitigno: Rkatsiteli

Suolo: Carbonato nero

Estensione del vigneto: 2,5 ha

Tipo d'impianto: Cordone doppio

Densità ceppi per ha: nd

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 24 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione a grappolo intero e fermentazione spontanea in kvevri. Affinamento negli stessi per 2 anni.

Solforosa totale: 39 mg/l

Bottiglie prodotte: nd

PRODUTTORE

NIKA BAKHIA

Nika Bakhia

PERCHÉ

Il Rkatsiteli Dato Noah di Nika Bakhia è un vino bianco macerato intenso e profondo. Vigoroso e penetrante, si avvolge in bocca, denso e tannico, ma anche teso e scattante. Una beva inaspettatamente appagante e carnosa.

QUANDO

Quando tornando a casa dopo un'intensa giornata di lavoro, vi accorgete che il frigo è vuoto, scendete fino alla pescheria più vicina. Un'orata al forno, una bottiglia di Rkatsiteli Dato Noah e un libro sono la soluzione a tutti i vostri mali. Un vino che appassiona sorso dopo sorso e che vi aiuterà a concludere il vostro romanzo il più velocemente possibile.

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