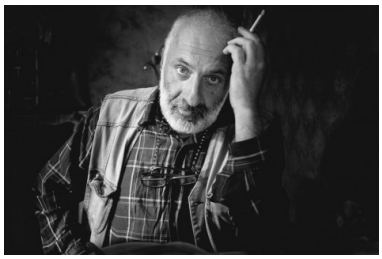
Goruli Mtsvane Grand Cru Tshortauli

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Georgia
Regione: Kakheti
Vitigno: Mtsvane
Suolo: Carbonato e humus
Estensione del vigneto: 0,25 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Leggera pigiatura, macerazione sulle bucce per 6 mesi e fermentazione spontanea in anfora. Travaso e affinamento in anfora per altri 6 mesi.
Solforosa totale: 37 mg/l
Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE



OUR WINE

PERCHÉ

Il Goruli Mtsvane Grand Cru Tshortauli di Our Wine è un vino bianco macerato intenso, che sembra quasi candito. Pochissime bottiglie di un liquido inebriante che si rivela poco a poco, fresco, piacevolmente salato, fino ad un'esplosione di spezie e frutta.

QUANDO

Quando decidete di mettervi alla prova in cucina, dite a chi solitamente cucina per voi di farsi da parte, preparate un succulento pollo arrosto ruspante con patate al rosmarino e corredate il tutto con un bicchiere di Goruli Mtsvane Grand Cru Tshoratuli. Ne rimarrà talmente contenta che vi proporrà di cucinare ogni giorno. A quel punto fuggite.

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