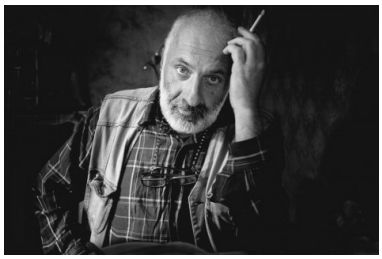
Rkatsiteli Grand Cru Akhoebi

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Georgia
Regione: Kakheti
Vitigni: Rkatsiteli, Mtsvane, Khikhvi
Suolo: Carbonato nero
Estensione del vigneto: 1,8 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 19 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: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE



OUR WINE

PERCHÉ

Il Rkatsiteli Grand Cru Akhoebi è un vino bianco macerato estremo e anticonvenzionale. La lunga macerazione in anfore di terracotta con bucce e raspi lo rende un vino intenso, corposo, potente e molto complesso, dotato di spezie, frutta matura e di una fitta trama tannica.

QUANDO

Quando volete far innamorare un vostro amico aperto e curioso dei vini naturali, il Rkatsiteli Grand Cru Akhoebi lo farà divertire come un matto non appena versato nei calici. L'etichetta giusta con cui lo convincerete per sempre: non potrà mi più tornare al vino di prima!

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