

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

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

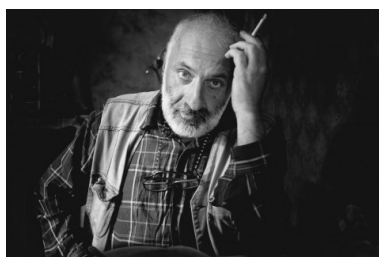
Produzione media per ha: 19 hl

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!

