Il Nemico del Re

BIANCO · NO SOLFOROSA AGGIUNTA · TAPPO CORONA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Trebbiano di Spagna, Grechetto gentile
Suolo: Argilloso limoso
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 8 anni
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche di cemento separate. Assemblaggio della massa alla fine della prima fermentazione. Affinamento in vasche di cemento da 25 hl e ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Produzione media per ha: 65 hl
Solforosa totale: <3 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.500

PRODUTTORE

PERSEVERANZA
Matteo Verri

PERCHÉ

Il Nemico del Re di Perseveranza è una bollicina delicata ottenuta da un assemblaggio di varietà locali. Rinfrescante, versatile e dalla beva pericolosa.

QUANDO

Quando il primo sole timidamente fa capolino parte il momento degli aperitivi in giardino. Una bottiglia del Nemico del Re fresca nel calice ed è subito estate.

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