ME & LO

BIANCO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | TAPPO CORONA

INFO

Paese: Italia

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Malvasia, Trebbiano di Spagna, Grechetto gentile

Suolo: Argilloso limoso

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Controspalliera

Età media del vigneto: 8 anni

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta per il Grechetto Gentile, invece, per il Trebbiano e la Malvasia rispettivamente 3 e 7 di macerazione sulle bucce. Assemblaggio al termine della fermentazione in vasche di vetroresina e cemento. Affinamento in vasche di acciaio inox e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Produzione media per ha: 60 hl

Solforosa totale: <3 mg/l

Bottiglie prodotte: 350

PRODUTTORE

PERSEVERANZA

Matteo Verri

PERCHÉ

Il ME & LO di Perseveranza è un vino bianco macerato agile e versatile. Rinfrescante, dalla bocca asciutta e dall'acidità vibrante, è gastronomico e da bere tutto d'un fiato.

QUANDO

Quando l'amico fissato con il foraging vi convince ad andare a fare una scampagnata alla ricerca di ingredienti da utilizzare in cucina. Tornati a casa preparate una frittata di erbette amare e nel frattempo stappate una bottiglia di ME & LO per brindare alla "caccia grossa".

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