Toscana Bianco Canna Torta

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Malvasia, Vermentino
Suolo: Sabbioso limoso alluvionale
Estensione del vigneto: 1,4 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 4 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 6 giorni in anfore di terracotta. Affinamento per 12 mesi in cemento e un mese in acciaio inox.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

PODERE LE RIPI

Francesco Illy e Sebastian Nasello

PERCHÉ

Il Toscana Bianco Canna Torta di Podere Le Ripi è un vino bianco macerato fuori dal comune, il fil rouge tra la Toscana che conoscete e la novità di una lunga macerazione e di una vinificazione in anfora. Un vino di sorpresa sincerità, morbido, accondiscendente e materico.

QUANDO

Quando in settimana bianca tornate a casa dopo un'intensa giornata passata tra le piste, mentre accendete il camino, aprite una bottiglia di Toscana Bianco Canna Torta. Vi scalderà prima il corpo, poi l'anima, accompagnando una cena frugale e conciliando un sonno profondo e riposante, preparandovi a un'altra giornata sopra agli sci.

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