Parmaea

BIANCO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Vermentino, Trebbiano, Albarola
Suolo: Calcareo dell'isola di Palmaria
Estensione del vigneto: 0,6 ha
Tipo d'impianto: Filare
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura e macerazione sulle bucce di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: 51 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

POSSA
Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

Il Parmaea di Possa è un vino bianco fresco, materico e scattante. Figlio di uno dei pochissimi vigneti dell'isola di Palmaria, questo vermentino tagliato con trebbiano e albarola vendemmiati via mare, conquista il palato al primo colpo. Profondamente mediterraneo e gustoso.

QUANDO

Quando a luglio il lavoro vi obbliga a restare in città, mentre i vostri amici vi mandano le loro foto in costume sulla spiaggia, una linguina in bianco alle vongole e un bicchiere di Parmaea sono come un tuffo nel mare cristallino delle Cinque Terre.

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