Principe Jacopo Metodo Ancestrale

BOLLICINE VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 22/23, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Bosco, Albarola
Suolo: Argilloso con arenaria e affioramenti di serpentinite
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Pergola
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 24 ore e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio interrotta per raffreddamento con 20g/l di zuccheri residui. Imbottigliamento a fine gennaio e completamento della fermentazione.
Solforosa totale: 62 mg/l
Zuccheri residui: 3 g/l
Bottiglie prodotte: 1.300

PRODUTTORE

POSSA

Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

Il Principe Jacopo Metodo Ancestrale di Possa è un vino bianco frizzante fresco, profumato e sapido. Un vino leggiadro e fruttato che si muove agile in bocca tra bollicine fini, sfumature mediterranee e un finale tutto marino.

QUANDO

Quando una giornata d'estate volge al termine e la spiaggia si svuota, correte con gli amici sulla sabbia con due bottiglie ghiacciate di Principe Jacopo Metodo Ancestrale. Usatele come pali per una partitella a calcio, poi scatenetavi coi commenti post partita bevendo direttamente dal collo della bottiglia.

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