U Giancu

BIANCO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Albarola
Suolo: Pietrisco di arenaria
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Pergola bassa
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione sulle bucce per 20 giorni e fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori
Solforosa totale: 13 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

POSSA
Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

U Giancu di Possa è un vino bianco fresco, sapido e di e grande beva. Un vero e proprio campione di versatilità e ottimo compagno della tavola, si distingue per agilità e franchezza, finendo snello e pulito, com'era cominciato.

QUANDO

U Giancu è un vino spensierato, da assaporare in una giornata di sole con un cartoccio di acciughe fritte in mano. Guai a metterci il limone, ci penserà il vino a darvi quelle sfumature citriche per una perfetta liaison. Attenzione ai calici, sono come le acciughe: uno tira l'altro.

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