U Veciu

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Rossese bianco
Suolo: Pietrisco di arenaria
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Filare
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 80 giorni in tino di legno di larice. Svinatura e affinamento in vasche di acciaio inox.
Solforosa totale: 13 mg/l
Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE

POSSA

Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

L'U Veciu di Possa è un vino bianco macerato avvolgente e grintoso. Di calore e di sale, un vino che riflette il carattere delle Cinque Terre giocando sull'equilibrio tra struttura, grip e sottili sfumature agrumate, mediterranee e balsamiche.

QUANDO

Quando aspettando la primavera ingannate il tempo in cucina intenti a preparare uno stoccafisso accomodato domenicale, U Veciu, oltre a essere un perfetto compagno della tavola, vi farà da sous-chef davanti ai fornelli.

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