Elysion

BIANCO

INFO

Paese: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Pinot Bianco

Suolo: Acido, argillo-sabbioso di provenienza vulcanica

Estensione del vigneto: 0,4 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.000

Età media del vigneto: 5 anni

Produzione media per ha: 14 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta e fermentazione spontanea in tonneau e barrique usate e una nuova. L'affinamento avviene nelle stesse botti per 11 mesi e per ulteriori 7 mesi in bottiglia.

Solforosa totale: 30 mg/l

Bottiglie prodotte: 900

PRODUTTORE

PRANZEGG

Martin e Marion Gojer

Perchè

Elysion di Pranzegg è un vino bianco bianco di grande tensione e freschezza. Dal carattere alpino che si fonde alla morbidezza del pinot bianco per una beva facile, veloce ma di buona profondità.

Quando

Quando andate a cercare erbette selvatiche in campagna, come facevate anni fa con la nonna, riempite il cestino di tarassaco e ortica. Tornati a casa preparate dei Friciulin Verd e stappate una bottiglia di Elysion di Pranzegg per apprezzare la quiete bucolica che questi gesti dimenticati sanno ancora darci.

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

web version on
www.triplea.it