Tonsur

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigni: Muller Thurgau, Pinot Bianco, Sylvaner, Chardonnay
Suolo: Argilloso sabbioso acido, di provenienza vulcanica
Estensione del vigneto: 0,45 ha
Tipo d'impianto: Guyot monolaterale e Pergola trentina in forte pendenza
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 70 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione sponantea e macerazione sulle bucce in vasche di cemento per 5 giorni con il 50% dei raspi. Affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini fino a primavera.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.800

PERCHÉ

Il Tonsur di Pranzegg è un vino bianco fresco, agile e beverino. Teso e scalpitante, in bocca coniuga le sue poche morbidezze con freschezza, mineralità e una sfumatura velatamente aromatica. Un vino che fa venir fretta di essere bevuto, per la sua chiusa schioccante e di grande beva.

QUANDO

Quando passate dalle zone di Comacchio, ci vuol fortuna, ma andate alla ricerca di un piatto di moeche fritte. Tirate fuori una bottiglia di Tonsur fresca, prendete per mano la vostra metà e abbinata il tutto a un tramonto sulla foce del Po.

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