

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

WAW Come Prima (Iago Bitarishvili)



ROSATO LAVORAZIONE IN ANFORA VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2021, 2022

Formato: 75 cl

Paese: Georgia

Regione: Kartli

Vitigni: Chinuri, Tavkveri

Suolo: Argilloso limoso

Estensione del vigneto: Selezione di grappoli da vigne vecchie

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 3.000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 21 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione a grappoli interi per 5 mesi.

Solforosa totale: <40 mg/l

Bottiglie prodotte: 360

PRODUTTORE



PROGETTO WAW

Luca Gargano, Keiko e Maika

PERCHÉ

Il WAW Come Prima di Iago Bitarishvili è un vino color rosso grignolino, chiaro e limpido, quasi trasparente. Imbottigliato direttamente dall'anfora dopo la macerazione sulle bucce, è un vino leggiadro, spensierato e divertente e soprattutto dalla beva disarmante. Ricorda il succo di melograno nei tannini e nell'acidità; ha sapidità, leggera speziatura e in bocca ritornano i bei profumi delle rose rosse di maggio che il bouquet annunciava.

QUANDO

Quando fa caldo e avete molta sete (e proprio il succo di tamarindo non vi va giù) il WAW Come Prima di Iago Bitarishvili con la leggerezza del suo basso grado alcolico saprà ampiamente soddisfarvi: bevete lo appena fresco (o direttamente dal frigo se si superano i 35°C esterni). Sarà eccellente anche alle 5 di mattina, all'alba, quando rientrate dopo aver fatto serata e avete quel languorino che chiede giustizia: provatelo con un salume fresco e speziato come la Salsiccia di Bra.

