Libera I Sensi

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Calabria
Vitigno: Greco
Suolo: Calcareo argilloso e con sabbie rosse
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Alberello e Cordone Speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 27 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce del 20% delle uve per 4 giorni, fermentazione spontanea in tini di cemento. Affinamento in vasche d'acciaio inox per 4 mesi e 3 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 35 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

SERGIO ARCURI

Sergio Arcuri

PERCHÉ

Il Libera I Sensi di Sergio Arcuri è un vino bianco pieno e fresco. Avvolgente e ricco in bocca porta con sé ad equilibrare il tutto una buona dose di sapidità e freschezza.

QUANDO

Da bere in una terrazza all'ultimo piano, per iniziare un bell'aperitivo ricco di pietanze fresche, che si protrarrà fino a tarda notte. Il Libera I Sensi vi accompagnerà fino alle ore piccole, così potrete vedere le stelle.

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