SRC Bianco Pirao

BIANCO · NO SOLFOROSA AGGIUNTA · VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2022, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Carricante
Suolo: Sabbia vulcanica
Estensione del vigneto: 0,45 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 24-36 ore. Affinamento in vasche di acciaio inox.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.100

PRODUTTORE

SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Bianco Pirao di Crasà è un vino bianco leggermente macerato, snello e scorrevole che prende il nome dall'omonima contrada etnea. Delicato, agile, minerale e fresco, conquista per il suo lato vibrante e di carattere. Un'esplosione di agrumi siciliani ed erbe aromatiche.

QUANDO

Quando vi trovate in spieggia davanti alle onde del mare e vi meravigliate dell'infinita calma e magia del momento, che siate da soli o con una persona speciale con la quale amate condividere, non ci sarà bisogno di altro se non un bicchiere di SRC Bianco Pirao per raggiungere la pace dei sensi.

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