G..a

BIANCO MACERATO

INFO

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Malvasia di Candia

Suolo: Argilloso marnoso e sabbioso calcareo

Tipo d'impianto: Guyot

Produzione media per ha: 40 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per due settimane in vasche di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi.

Solforosa totale: 20 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

VALDISOLE

Giuseppe Amato e Kyriaki Kalimeri

PERCHÉ

G..a di Valdisole è un vino bianco macerato fresco, slanciato e aromatico. Di corpo e materia, si muove agile in bocca alternando acidità, grip e sale a morbidezza e nuances aromatiche fino a chiudere lunghissimo.

QUANDO

Quando i primi freddi d'autunno vi fanno rinchiudere in casa, il miglior modo per prevenire i malanni è preparare un bel minestrone caldo con le verdure di stagione. Provatelo "alla genovese" con un cucchiaio di pesto: vi libererà le vie respiratorie per permettervi di godervi al massimo anche il vostro calice di G..a.

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