Si Si Macabeu

ROSATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2019, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigni: Macabeu, Parellada
Suolo: Sabbie carbonatiche dell' Oligocene inferiore
Estensione del vigneto: 6 ha
Tipo d'impianto: Cordone doppio
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 16 anni
Produzione media per ha: 11 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce di 1 settimana e fermentazione spontanea in anfore di terracotta. Assemblaggio, ripasso sulle bucce di garnacha e syrah, travaso e affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 6 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.600

PRODUTTORE

JORDI LLORENS
Jordi Llorens

PERCHÉ

Il Si Si Macabeu di Jordi Llorens è un vino rosato carico di buona intensità che nel calice esprime alla perfezione il calore della sua terra di provenienza, la Catalunya, e i tratti distintivi della lavorazione in anfora "alla georgiana". Ciliegie, piccoli frutti rossi e profumi di sottobosco arricchiscono una bevuta slanciata e freschissima. In una parola: estate!

QUANDO

Durante gli aperitivi con gli amici pensati per decidersi su dove andare in vacanza, portate con voi una bottiglia di Si Si Macabeu. Il primo bicchiere servirà a prendervi una pausa, il secondo per appianare eventuali discussioni sulla meta scelta, il terzo per brindare alla prenotazione!

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