Chkhaveri Amber

BIANCO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Georgia
Regione: Guria
Vitigno: Chkhaveri
Suolo: Argilloso su sottosuolo vulcanico
Estensione del vigneto: 1,8 ha
Tipo d'impianto: Doppio cordone speronato
Densità ceppi per ha: 2.500
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Leggera pigiatura, sgrondatura, fermentazione spontanea e affinamento in anfore di terracotta interrate per 10 mesi.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

ZURAB TOPURIDZE

Zurab Topuridze

PERCHÉ

Il Chkhaveri Amber di Zurab Topuridze è un vino bianco di grande spessore e carattere. Intenso e profumatissimo, si presenta nelle sue mille sfaccettature aromatiche vegetali, fruttate e floreali, entrando in bocca in maniera leggiadra, trovando un perfetto equilibrio tra morbidezza, sapidità e freschezza.

QUANDO

Quando ci si perde in un film da non riuscire a staccare gli occhi dallo schermo, per una cena veloce e solitaria bastano uno o due bicchieri di Chkhaveri Amber, qualche tarallo fragrante, olio e pomodoro. Un vino che aiuterà la concentrazione fino ai titoli di coda.

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