

Chkhaveri Amber



BIANCO



LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2020, 2021

Formato: 75 cl

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.

