Chkhaveri Amber Maceration

BIANCO MACERATO 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: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 6 mesi in anfore di terracotta interrate. Affinamento sulle fecce fini per 7 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

ZURAB TOPURIDZE

Zurab Topuridze

PERCHÉ

Il Chkhaveri Amber Maceration di Zurab Topuridze è un vino bianco macerato intenso e viscerale. Intenso, morbido, complesso e materico, rivela tutta la sua compattezza e struttura, pur restando fresco e scattante, con un finale salino.

QUANDO

Il Chkhaveri Amber Maceration è un vino capace di mettere al riparo anima e cuore dalle piogge autunnali. Rintanati in casa sotto una coperta o seduti intorno a un falò in compagnia di un gruppo di amici appassionati di vino e cibo autentici.

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