

Chkhaveri Rosé



ROSATO  LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Anate: 2012, 2020

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: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 1 mese in anfore di terracotta interrate. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi negli stessi contenitori

Solforosa totale: 25 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE



ZURAB TOPURIDZE

Zurab Topuridze

PERCHÉ

Il Chkhaveri Rosé di Zurab Topuridze è un vino rosato pieno e persistente. Profondamente mediterraneo, passa dalla ciliegia ai fiori appassiti, alle spezie, fino alle erbe aromatiche. Dall'entrata morbida e minerale, rivela ben presto una grande freschezza e un lieve tannino setoso, che gli danno facilità di beva.

QUANDO

Quando avete voglia di provare un vino fuori dal comune, stappate una bottiglia di Chkhaveri Rosé fresca al punto giusto e accompagnatela con una bella tartare di tonno con un contorno di scarola. Sarà una vera e propria festa per le vostre papille gustative!

