

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Kisi



 BIANCO MACERATO  LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Georgia

Regione: Guria

Vitigno: Kisi

Suolo: Pietroso argilloso ricco di limo

Estensione del vigneto: 0,5 ha

Tipo d'impianto: Doppio cordone speronato

Densità ceppi per ha: 3.800

Età media del vigneto: 5 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione a grappoli interi per due settimane, fermentazione spontanea e affinamento per 11 mesi in anfore di terracotta interrate.

Solforosa totale: 38 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.230

PRODUTTORE



ZURAB TOPURIDZE

Zurab Topuridze

PERCHÉ

Il Kisi di Zurab Topuridze è un vino bianco macerato di grande carattere e personalità. Morbido e profumato, in bocca scatena tutto il suo volto sbarazzino dimostrandosi goloso e croccante. Sapidità, agilità e nervo giustamente equilibrati dall'alcol e dai profumi.

QUANDO

Quando i tramonti di fine estate fanno salire la malinconia, che siate da soli o con i vostri amici, il Kisi è il compagno perfetto per ricordarsi che in fondo alla tristezza c'è sempre una risata pronta ad aspettarvi.

