# Saperavi

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**Annate:** 2022, 2024
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Georgia
**Regione:** Kakheti
**Vitigno:** Saperavi
**Suolo:** Alluvionale, ricco in limo e ciottoloso
**Estensione del vigneto:** 1,2 ha
**Tipo d'impianto:** Doppio cordone speronato
**Densità ceppi per ha:** 3.300
**Età media del vigneto:** 15 anni
**Produzione media per ha:** 35 hl
**Vinificazione e affinamento:** Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 settimane in anfore interrate di terracotta. Affinamento sulle fecce fini per 7 mesi negli stessi contenitori
**Solforosa totale:** 35 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 2.500

## PRODUTTORE

**ZURAB TOPURIDZE**
Zurab Topuridze

## PERCHÉ

Il Saperavi di Zurab Topuridze è un vino rosso intenso ed autentico. Inchiostrato e rustico, dopo un'entrata austera, col tempo prende forma e linesa, rivelando piccoli e fragranti frutti neri. Agile e vivace, grazie a una bella spalla acida e a un tannino lievemente selvatico.

## QUANDO

Il Saperavi è un vino che chiede cibo, tanto cibo. Voi non dovrete fare altro che tagliare un buon pane a lievitazione naturale ed il salame più stagionato che avete in cantina. Infine stappate la bottiglia e in un attimo avrete creato un aperitivo semplice e genuino.


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