

N° 73 Perpetuo MAGNUM - Viteadovest



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Territorio: Marsala
Geologia Terreno: Argilloso Calcereo
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Grillo e Catarratto
Annata: --
Età delle Vigne: 30-40 anni
Tipo di impianto: Alberello
Fermentazione: Spontanea con macerazione di 15 giorni
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 15,5%
Formato bottiglia: Magnum
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Vino "perpetuum" ottenuto da una base di vino del 1973 anni rinnovata di anno in anno con l'aggiunta di vino delle nuove annate.

Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici. Macerazione sulle bucce per 10-15 giorni. Affina in contenitori di legno di varie misure.