

ANTÓNIO LOPES RIBEIRO BRANCO VINHO VERDE DOC 2019



VITIGNO

Loureiro 100 %

VITICOLTURA E VINIFICAZIONE

Le uve provengono da una piccola vigna situata tra VIANA DO CASTELO e PONTE DE LIMA, influenzata dalla vicinanza dell' Atlantico e dal fiume LIMA, culla per eccellenza delle uve LOUREIRO. I suoli sono granitici e le vigne sono coltivate in agricoltura biologica e biodinamica, nel rispetto assoluto del loro *terroir* di origine. La vendemmia manuale è stata fatta nella prima quindicina di settembre. Dopo la pressatura delle uve, ha decantato per 48 ore. La fermentazione è stata naturale (senza aggiunta di lieviti), sviluppatasi nell'arco di 3 mesi in cisterne inox temperatura controllata. Sono state prodotte circa 10.000 bottiglie.

ANALISI

Gradazione alcolica: 11,7 % | Acidità totale: 7,1 g | PH: 3,12 | Zuccheri residui: 1,5 g

DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2021

NOTE DI PROVA

Color giallo limone. Denota grande purezza aromatica con note di fiori d'arancio e mela. In bocca è leggero e fresco, acidità ben presente e finale prolungato, con tocco salino e minerale. Delizioso con gli antipasti, tartine e frutti di mare. Accompagna bene piatti dai sapori forti ed esotici, in particolare orientali come sushi, sashimi ecc.
