Velarino

VERMENTINO PUGLIA IGT

Il Velarino, o sipario, è in uso fin dall'antica Roma. Ogni teatro ne ha uno e la sua funzione è separare il palco dalla sala. Creare quell'aspettativa prima della sua apertura è la cosa più intrigante ed è essenziale per apprezzare la rappresentazione che inizierà.

ISPIRAZIONE

I drappi ed i fregi dei sipari, sfarzosi ed immensi.

TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del classico contemporaneo, persone dinamiche che sanno distinguersi per eleganza anche a tavola.

BRAND

La funzione del sipario è ben nota: separare il palco dalla sala, e quindi dal pubblico. Ma il gioco inizia solo quando si apre la tenda. L'aspettativa che sorge in quei pochi minuti di ammirazione del velluto e degli ornamenti del sipario è essenziale per apprezzare la rappresentazione che inizierà poco dopo; lo stesso vale quando viene aperta una bottiglia di vino rosso: è tenuta in mano, osservata attentamente nella sua bellezza ed eleganza e infine stappata.

DESIGN

La lamina rame con i suoi riccioli riporta subito ad una dimensione teatrale e ricca, che va a richiamare proprio i decori presenti in una scena teatrale.

STILE DEL VINO

Suadente ed armonico, bilancia perfettamente corpo ed acidità.

REGIONE PUGLIA

Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.

Velarino

VERMENTINO PUGLIA IGT

Vermentino

Argilloso, calcareo

10/12 °C

12,5% vol
750 ml

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumi fruttati, note di cedro e pesca bianca, albicocca e mela

In bocca è caldo con un'acidità ben bilanciata, sapido e pieno

Ideale per esaltare i piatti mediterranei a base di pesce e crostacei

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 7/12 giorni alla temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio. Il vino viene quindi conservato a 18/20°C in serbatoi d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.