

## AIR – ANTÔNIO LOPES RIBEIRO, BRANCO VINHO VERDE DOC 2020



### VITIGNI

**Loureiro (60%), Avesso (30%) e Arinto (10%)**

---

### VITICULTURA E VINIFICAZIONE

Le uve provengono da due vigne situate in BAIÃO e VIANA DO CASTELO, nella regione del VINHO VERDE. I suoli sono granitici e le vigne sono coltivate in agricoltura biologica e biodinamica, nel rispetto assoluto del suo *terroir* di origine. Prodotto partendo dai vitigni LOUREIRO, AVESSO e ARINTO, il vino è stato vendemmiato in forma manuale nella metà di settembre.

Dopo la pressatura delle uve, viene decantato per 48 ore. La fermentazione è stata naturale (senza aggiunta di lieviti), essendosi sviluppata per 2 mesi in cisterne inox a temperature molto basse. Sono state prodotte circa 10.000 bottiglie.

---

### ANALISI

**Gradazione alcolica: 13,1%      Acidità totale: 6,6 g.      PH: 3,17      Zucchero residuo: 1,7 g.**

---

### DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

**Gennaio 2022**

---

### NOTE DI PROVA

Presenta un colore giallo limone. Al naso rivela aromi di mela verde e limone assieme a note minerali. In bocca è fresco e leggero, con un finale delicato e raffinato. Servire ben freddo. Delizioso con gli antipasti e frutti di mare. Accompagna bene piatti dai sapori forti ed esotici, in particolare orientali come sushi, sashimi ecc.

---

### PREMI

**90 punti – Sarah Ahmed su DECANTER MAGAZINE (giugno 2018)**

**COMMENDAD – DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013 (vendemmia 2012)**

**Ristorante NOMA (Copenhagen, Danimarca): selezionato dal sommelier di NOMA, considerato per alcuni anni il migliore ristorante del mondo**