Li Sureddi Rosso

INFO

Annate: 2021, 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sardegna
Vitigno: Cannonau
Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 1 ha

Tipo d'impianto: Alberello e guyot

Densità ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 45 **anni**

Produzione media per ha: 22 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche aperte di cemento per 8 giorni circa con follature giornaliere. Svinatura in acciaio e affinamento in cemento per 24 mesi.

Solforosa totale: 54 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.470

PRODUTTORE

ANTICHI VIGNETI MANCA

Noemi e Alessia Manca

PERCHÉ

Li Sureddi Rosso di Antichi Vigneti Manca è un vino rosso mediterraneo di grande densità e leggermente abboccato come da tradizione vitivinicola della Romangia. Al sorso caldo e al residuo zuccherino rispondono un frutto croccante e una beva fresca, salata e a tratti vegetale per un perfetto equilibrio.

QUANDO

Quando i primi weekend fuori porta autunnali arrivano rifugiatevi in qualche casolare in campagna. Andate per funghi, raccogliete castagne e dedicatevi a lunghe passeggiate nella natura che si sta addormentando. La sera accendete il camino, mangiate le caldarroste e nel frattempo sorseggiate un calice di Li Sureddi Rosso di Antichi Vigneti Manca. Se il camino non saprà scaldarvi, ci penserà il vino.

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

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

web version on
www.triplea.it