Li Sureddi Rosso Parcella 138

INFO

Paese: Italia
Regione: Sardegna
Vitigno: Cannonau
Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 0,2 ha

Tipo d'impianto: Aberello

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 65 anni

Produzione media per ha: 15 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in piccoli tini per 20 giorni circa con follature giornaliere. Svinatura e affinamento in botte usata di rovere francese per 12 mesi.

Solforosa totale: 43 mg/l

Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE

ANTICHI VIGNETI MANCA
Noemi e Alessia Manca

PERCHÉ

Li Sureddi Rosso Parcella 138 di Antichi Vigneti Manca è un vino rosso di rara eleganza, grande espressione del retagliadu nieddu, padre del cannonau sardo. Caldo, morbido, concentrato e profondo, non perde punti sulla beva grazie a una spiccata acidità, a un tannino grintoso e a un sale senza fine. Sapido e sanguigno, un vino di assoluta profondità dal futuro tutto in divenire.

QUANDO

Quando avete in mente di preparare una cena senza eguali preparatevi delle costolette di agnello glassate con miele e erbe aromatiche, una cena di questo livello non può che essere accompagnata che da un calice di Li Sureddi Rosso Parcella 138. L'eleganza del vino renderà la cena indimenticabile.

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