# Ronco Malo

ROSSO

## INFO

**Annata:** 2022
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Piemonte
**Vitigno:** Barbera
**Suolo:** Marnoso calcareo e originato dal disfacimento di profonde arenarie silicee miste a marna di sedimentazione marina
**Estensione del vigneto:** 1,0 ha
**Tipo d'impianto:** Guyot
**Densità ceppi per ha:** 5.000
**Età media del vigneto:** 30 anni
**Produzione media per ha:** 50 hl
**Vinificazione e affinamento:** Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 22 giorni in vasche di cemento da 50 hl. Affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi.
**Solforosa totale:** 35 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 6.000

## PRODUTTORE

**BERA VITTORIO E FIGLI**
Alessandra e Gianluigi Bera

## PERCHÉ

La Ronco Malo di Bera è un vino molto fragrante di frutta rossa, spezie e cacao. Un vino ricco e avvolgente, di grande equilibrio e buona persistenza, che conquista il palato fin dal primo sorso.

## QUANDO

Quando arriva la Pasqua, per accompagnare al meglio il vostro agnello con patate, a Ronco Malo è l'abbinamento perfetto che va a braccetto con una carne così saporita, senza coprirlo e senza esserne sovrastato.


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