Ronco Matto Metodo Ancestrale Rosso

BOLLICINE

INFO

Annata: 2022

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Suolo: Calcareo

Estensione del vigneto: 0,3 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: Macerazione sulle bucce per 10 giorni e inizio della fermentazione spontanea. Imbottigliamento a giugno con 10 g/l di zuccheri residui e fine della fermentazione in bottiglia.

Solforosa totale: n.d.

Bottiglie prodotte: 1.000

Note: Secondo le Autorità competenti, l'indicazione del vitigno nei vini senza denominazione d'origine sarebbe vietata dalle regolamentazioni di settore. Le Triple "A" si sono adeguate alle indicazioni fornite dalle Autorità, ma sono convinte che non indicare il vitigno impedisca ai consumatori una corretta e completa informazione della natura del prodotto.

PRODUTTORE

BERA VITTORIO E FIGLI

Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

Il Ronco Matto di Bera è un rifermentato ancestrale rosso freschissimo, a bassa pressione e bassa gradazione alcolica. È un vino leggiadro, gustoso e inebriante, dal tannino leggero e croccante che accompagna una beva straordinaria.

QUANDO

Quando vedete concretizzarsi un progetto, un'idea o un sogno nel cassetto che pensavate irrealizzabile, bisogna condividere la vostra gioia con chi vi ha aiutato in questo percorso. Scatenatevi in un ballo frenetico, urlate la vostra felicità al cielo e fatelo con una bottiglia di Ronco Matto tra le mani.

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