Lemme Lemme

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2019, 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 0,4 ha di seminativo con olivi, viti
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 750 ca
Età media del vigneto: 75 anni
Produzione media per ha: nd
Vinificazione e affinamento: Macerazione a grappolo intero con ripetuti rimontaggi e follature per un mese e fermentazione spontanea in tini di ceramica da 400 l. Affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Lemme Lemme di Buondonno è un vino rosso potente ed elegante. Fruttato, minerale e con un pizzico di cannella, in bocca si muove agilmente, liscio come il velluto, nonostante la struttura importante, che lascerà sul palato il suo segno per lungo tempo.

QUANDO

Quando la sera prima avete messo in ammollo i borlotti per il piatto più comfort al mondo: la pasta e fagioli. Il vino perfetto da mettergli accanto sarà il Lemme Lemme... e la vostra serata si trasformerà in una coccola unica e gustosa.

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