Rosso

ROSSO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Canaiolo
Suolo: Argilloso calcareo con abbondante presenza di scheletro
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 15 giorni e fermentazione spontanea con ripetuti rimontaggi e follature. Affinamento in botti di rovere e tini di cemento per un anno.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

BUONDONNO
Gabriele Buondonno

PERCHÉ

Il Rosso di Buondonno è un vino giovane, diretto e di facile beva. Fresco e floreale con un finale lungo e persistente ma mai invasivo. Sarà il vino ideale da tenere sulla tavola per ogni evenienza. Infinitamente quotidiano e che si adatta bene anche ai climi estivi.

QUANDO

Quando iniziano a sentirsi i primi tepori estivi, seduti accanto ad una vigna rigogliosa, il Rosso è un vino da bere fresco e senza pensieri. Da aprire insieme a un fratello o a un caro amico accompagnandolo a un cestino di fave e pecorino

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