Piede Franco

ROSSO

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Nerello Mascalese
Suolo: Sabbioso vulcanico, molto sassoso
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 6.250
Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 giorni in vasche di acciaio inox con frequenti rimontaggi e follature. Affinamento in barrique usate per 10 mesi.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 720

PRODUTTORE

CALABRETTA
Massimiliano Calabretta

Perché

Il Piede Franco di Calabretta è un vino rosso esplosivo e maestoso. Ampio, complesso e tannico, porta con sé un velo austero e profondo che lo rende incredibilmente unico e affascinante. La chiusura è persistente, con una piacevole freschezza sapida e minerale che aiuta la beva.

Quando

Il Piede Franco è un vino che chiama cibo, ma non uno qualsiasi, ci vuole un compagno di tavola alla sua altezza. Invitate a cena il vostro amico cacciatore e sperate che sia il suo giorno fortunato. Il piccione sarà l'accoppiata perfetta, che renderà la cena una vera e propria esperienza gastronomica.

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