Figlioduncane

ROSSO

INFO

Annata: 2023
Formato: 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Suolo: Argilloso con prevalenza di marna calcarea e ricco in scheletro
Estensione del vigneto: Pochi filari
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura coi piedi in mastelli da 10 hl, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 settimane. Affinamento in vecchie barrique francesi.
Solforosa totale: 18 mg/l
Bottiglie prodotte: 120

PRODUTTORE

CALAFATA

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e Maik Tintori

PERCHÉ

Il Figliodiuncane della Cooperativa Agricola Sociale Calafata è un vino rosso raro, prodotto solo in magnum da pochi filari di viti. Ha il carattere della terra, il sapore intenso e profondo dell'uva, ma conserva la freschezza della mano del vignaiolo che ne ha domato i tannini.

QUANDO

Quando organizzate un inusuale tête à tête con la vostra dolce metà e una solida cucina rosso carne o ancora una grigliata all'aperto con gli amici e l'immancabile bistecca tos(c)hana, mettete in tavola una bottiglia di Figliodiuncane. Il formato grande? Tanto meglio!

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