C'era una Volta il Passato

DOLCE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2007, 2008, 2009

Formato: 37,5 cl

Paese: Italia

Suolo: Argilla calcarea

Estensione del vigneto: 0,3 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4.500

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 5 hl

Vinificazione e affinamento: Appassimento in cassette fino alla perdita di metà del peso. Pigiatura e macerazione sulle bucce per 7 giorni. Pressatura e fermentazione spontanea in barrique usate per 8 mesi. Affinamento per 7 mesi negli stessi contenitori e per ulteriori 24 in bottiglia

Solforosa totale: 40 mg/l

Zuccheri residui: 125 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

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

CASCINA DEGLI ULIVI

Ilaria Bellotti

PERCHÉ

C'era una Volta il Passato di Cascina degli Ulivi è un vino bianco dolce profumato, elegante e complesso. Dal naso che vi farà perdere tra la concentrazione delle sue mille sfumature, un passito che sostiene la beva, grazie a macerazione sulle bucce, acidità tagliente e affinamento ossidativo.

QUANDO

Con le parole di Stefano: "Un vino che si beve davanti al camino, per lasciarsi invadere dal suo universo aromatico, ricco e complesso. È un viaggio unico ad ogni nuovo bicchiere, una sorpresa continua." C'era una Volta il Passato è una chicca da stappare a fine cena con un tagliere di formaggi.

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