Vino Rosso

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2024

Formati: 75 cl, 150 cl

Paese: Italia

Suolo: Sabbioso con vene di marne calcaree

Estensione del vigneto: 0,7 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ha: 56 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di vetroresina e macerazione sulle bucce con parte dei raspi per 15 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi e in bottiglia per 4 mesi.

Solforosa totale: 18 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.500

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 FONTANA

Mario Fontana

PERCHÉ

Il Rosso di Cantina Fontana è un vino rosso ricercato, atipico, ma comunque espressione fedele del territorio. Da una macerazione con parte dei raspi, che gli danno nervo e tensione, da una vinificazione segna legno, che lo fa agile e grintoso, insieme al grande lato elegante e austero dell'uva principe del territorio.

QUANDO

Provate l'innovazione con la tradizione e affiancate questo vino "fuori dagli schemi" al Piemonte nel piatto. Vitello tonnato, lingua al rosso, agnolotti, gnocchi al castelmagno, finanziera o bollito misto, il Rosso di Cascina Fontana non solo terrà testa a tutto, ma vi farà godere profondamente le papille.

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