Aqvarello

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: S.A.

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Toscana

Vitigno: Sangiovese

Bevanda aromatizzata a base di vino frizzante naturale

Grado alcolico: 7,5%

Suolo: Argilloso di medio impasto con presenza di alberese e galestro

Estensione del vigneto: 8 ha

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Svinatura postfermentativa dopo due settimane di macerazione a contatto con le bucce. Alluvionamento delle vinacce con presenza di residuo zuccherino e formazione della massa. Aggiunta di una piccola percentuale di mosto e conclusione della fermentazione in bottiglia.

Solforosa totale: <10 mg/l

Bottiglie prodotto: 21.000

PRODUTTORE

CHIOCCIOLI ALTADONNA

Stefano, Niccolò e Enrico Chioccioli

PERCHÉ

L'Aqvarello di Chioccioli Altadonna è una bevanda aromatizzata a base di vino frizzante. Fresco e dissetante, una vera piquette d'altri tempi, il "vino del mezzadro", ottenuto dall'alluvionamento delle vinacce con acqua fresca. Frutta e bollicine per un'acquaevino di basso grado alcolico e alto potenziale di beva.

QUANDO

Dalla colazione al dopocena, a merenda, al brunch e al pic nic: l'Aqvarello è il vino da avere sempre sotto mano. Versatile, goloso e a basso grado alcolico: la freschezza e la beva ricercata dalle nuove generazioni di bevitori incontrano i sapori e i ricordi d'infanzia dei loro nonni. Una piquette come strumento di connessione e convivialità intergenerazionale.

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