Fossimare Ultraleggero

BIANCO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Altri vitigni autoctoni minori
Suolo: Franco argilloso con presenza di alberese
Estensione del vigneto: 1,3 ha
Tipo d'impianto: Controspalliera e guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 13 anni
Produzione media per ha: 21 hl
Vinificazione e affinamento: Vinificazione in anfora con una lunga sosta sui propri lieviti e batonnage costanti. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.
Solforosa totale: 60 mg/l
Bottiglie prodotto: 4.000

PRODUTTORE

CHIOCCIOLI ALTADONNA

Stefano, Niccolò e Enrico Chioccioli

PERCHÉ

Fossimare Ultraleggero di Chiccioli Altadonna è un vino bianco ottenuto da un blend di vitigni a bacca bianca toscani. Succoso, leggermente aromatico e dal basso grado alcolico, nel calice si presenta rinfrescante, preciso e sapido.

QUANDO

Per quando invitate i suoceri a mangiare uno spaghetto alle vongole a casa. Una tovaglia inamidata, il servizio quello bello e una bottiglia fresce di Fossimare Ultraleggero, per essere sicuri di fare un figurone.

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