Fossivento

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2021, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Sangiovese, Syrah
Suolo: Argilloso di medio impasto con presenza di alberese e galestro
Estensione del vigneto: 4,5 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea per parte della massa in anfore di terracotta e parte in piccoli serbatoi di acciaio. Affinamento in barriques di terzo o quarto passaggio e parte in anfore di terracotta. Dopo un affinamento di circa 15 mesi il vino viene travaso in acciaio prima dell'imbottigliamento. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi in cantina.
Solforosa totale: 62 mg/l
Bottiglie prodotto: 2.000

PRODUTTORE

CHIOCCIOLI ALTADONNA

Stefano, Niccolò e Enrico Chioccioli

PERCHÉ

Fossivento di Chioccioli Altadonna è un vino rosso che richiama al naso piccoli frutti rossi, ciliegia, marasca e fragole, ed erbe aromatiche. Al sorso si rivela pieno e avvolgente, ma equilibrato dalla freschezza di un tannino erbaceo.

QUANDO

"Se fossi fuoco brucerei il mondo; se fossi vento lo tempesterei; se fossi acqua lo annegherei; se fossi Dio lo tempesterei." Quando ci sono quelle giornate in cui vi sentite come Cecco Angiolieri e il mondo è ostile e nemico, non ha senso attaccare briga, versatevi un calice del Fossivento di Chioccioli Altadonna e riflettete sul fatto che la terra è l'unico posto con il vino, vi ammorbidirete all'istante.

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