Pian de'Sorbi Rosso Vendemmia Tardiva

DOLCE

INFO

Annata: 2017
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Terreni deviati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi e arenarie
Estensione del vigneto: 8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 3.600
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva delle migliori uve, diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica per 15 giorni in tini di cemento vetrificato. Affinamento in tonneaux da 350 l di rovere di Allier sulle fecce fini per 12-18 mesi e quindi almeno 6 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 56 mg/l
Zuccheri residui: 170 g/l
Bottiglie prodotte: 1.200

PRODUTTORE

FATTORIA DI BACCHERETO
Rossella Bencini Tesi

PERCHÉ

Il Pian de'Sorbi di Fattoria di Bacchereto è un vino rosso elegante e sinuoso frutto di una vendemmia tardiva di sangiovese in purezza. Morbido e carezzevole, entra in bocca avvolgente, denso e suadente, ma con una buona freschezza e una grande sapidità, a risvegliare il palato.

QUANDO

Quando alla fine di una cena intima e romantica con la persona dei vostri sogni, fatta di candele, tovaglie di lino, portate in tavola un afrodisiaco dolce al cioccolato, accompagnatelo con un calice di Pian de'Sorbi. Vedrete che la passione si accenderà in un lampo

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