

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Pian de'Sorbi Rosso Vendemmia Tardiva



INFO

Annata: 2011

Formato: 37,5 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 tonneau 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

