Verticale 3x Sassocarlo Bianco Toscano

BIANCO MACERATO

INFO

Paese: Italia

Regione: Toscana

Vitigni: Malvasia, Trebbiano

Suolo: Terreni deviati da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi e arenarie

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 2.800

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, leggera macerazione a temperatura controllata, fermentazione spontanea in tini di cemento e malolattica in tonneaux da 350 l di rovere di Allier e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 12/18 mesi, e poi almeno 6 mesi in bottiglia.

Solforosa totale: 56 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.500

Il pacchetto contiene 3 bottiglie di Sassocarlo

1x Annata 2019 Formato 75 cl

1x Annata 2018 Formato 75 cl

1x Annata 2017 Formato 75 cl

PRODUTTORE

FATTORIA DI BACCHERETO

Rossella Bencini Tesi

PERCHÉ

Il Sassocarlo di Fattoria di Bacchereto è un vino bianco, morbido e potente. Nonostante lo spessore e la grassezza non perde minimamente punti sulla beva. Alla fine lunghissimo e slanciato.

LE TRE ANNATE

2017 - Annata calda ed estramente siccitosa, le cui uve inizialmente sofferenti sono arrivate a maturità grazie alle ultime piogge pre-vendemmia. Il Sassocarlo più agile ed esile che gioca sulle finezze.

2018 - Annata caratterizzata dall'alternanza di temperature calde e piogge che hanno fatto raggiungere un'ottima maturità aromatica e polifenolica. Il Sassocarlo più potente, ricco e di struttura.

2019 - Annata dall'andamento irregolare, ma che nel complesso è risultata la più classica restituendo uve dal perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità. Il Sassocarlo più equilibrato ed elegante, connubio tra potenza e freschezza.

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

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