Granato

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2016, 2019, 2022, 2023
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Teroldego
Suolo: Alluvionale dei vigneti Noval, Regin e Pedot
Estensione del vigneto: 4.0 ha
Tipo d'impianto: Pergola trentina
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura delicata senza pigiatura. Fermentazione spontanea in grandi tini di rovere aperti. Affinamento in botte di acacia da 20-40 hl per 15 mesi.
Solforosa totale: 29 mg/l
Bottiglie prodotte: 14.000

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Il Granato di Foradori è un vino rosso austero, potente e complesso. In bocca entra cremoso e avvolgente, per concludere con un finale lungo e profondo. Un vino ricco, carico e piacente, l'ultimo degli innumerevoli volti del teroldego dei Foradori.

QUANDO

Quando ci si concede un weekend romantico, lontano dalla città, dal lavoro e dalle preoccupazioni, il Granato è il vino ideale per una cena in tête-à-tête, per concedersi un'ebrezza sincera e spensierata, occhi negli occhi con la persona che si ama.

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