Sgarzon

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2017, 2018, 2019, 2020, 2022, 2023, 2024
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Teroldego
Suolo: Alluvionale con prevalenza di sabbia
Estensione del vigneto: 2.5 h
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura delicata senza pigiatura. Fermentazione spontanea e affinamento a contatto con le bucce in tinajas (anfore) dai 350 ai 450 litri per 8 mesi. Assemblaggio e decantazione in vasche di cemento dai 15 ai 40 hl fino all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 43 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Lo Sgarzon di Foradori è un vino rosso di buon corpo e grande eleganza. Prende il nome dal vigneto da cui proviene caratterizzato da un clima fresco, che si riflette in questa versione di teroldego. Un vino fine ed espressivo, che dimostra tutto il potenziale e le sfaccettature di questo vitigno.

QUANDO

Quando si fa una rimpatriata con gli amici, per un pranzo in perfetto stile "dolomitico", lo Sgarzon è il vino che non può mancare sulla tavola. Dal carpaccio di cervo, alle pappardelle al ragù di cinghiale, per poi proseguire con il suo cugino Morei della stessa annata.

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