Sgarzon Cilindrica

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2018, 2022
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Teroldego
Suolo: Sabbioso alluvionale
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 50 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 9 mesi. Affinamento in tinajas cilindriche per 15 mesi.
Solforosa totale: 48 mg/l
Bottiglie prodotte: 360

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Lo Sgarzon Cilindrica di Foradori è un vino rosso di buon corpo e grande eleganza. Frutto di una sperimentazione sui differenti formati dell'anfora. Un vino fine ed espressivo, capace di mostrare l'influenza della forma del contenitore su un vino.

QUANDO

Quando si fa una rimpatriata con gli amici, per un pranzo in perfetto stile "dolomitico", lo Sgarzon Cilindrica è il vino da portare se si vuole sperimentare. Dal carpaccio di cervo, alle pappardelle al ragù di cinghiale, giocando a compararlo con il fratello Sgarzon della stessa annata.

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