TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

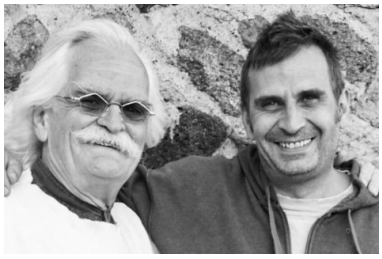
Carignano Riserva Giotto

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Carignano
Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Alberello pantesco
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 12 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrate nel tufo da 220 l per 7 mesi. Svinatura primaverile, l'affinamento prosegue in anfora, quindi in bottiglia.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE



GIOTTO BINI
Gabrio Bini

PERCHÉ

Il Carignano Riserva Giotto di Giotto Bini è un vino rosso sanguigno, carnoso e carnale, da addentare e masticare, da sorbire con rumore e suggere sotto alle labbra, dalle gengive. E' un vino che parla di pelle e vita sopra e sotto la terra, è un vino che racconta una storia.

QUANDO

"Procuratevi otto tartufi ben maturi e tagliateli a lamelle sottili in una terrina dove avrete disossato una gallinella ruspante bollita con due cappelle di ovoli reali". Pellegrino Artusi l'avrebbe abbinato così, ma, purtroppo per lui, assaggiare il Carignano Riserva Giotto di Giotto Bini è un privilegio di questo secolo.

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