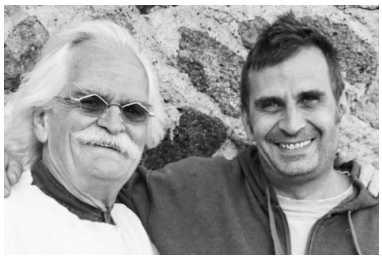
Rosso Fanino Serragghia

ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Pignatello e Catarratto
Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Alberello pantesco
Densità ceppi per ha: 2.500
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrate nel tufo da 220 l. Svinatura primavarile, l'affinamento prosegue in anfora e quindi in bottiglia.
Solforosa totale: 8 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE



GIOTTO BINI
Gabrio Bini

PERCHÉ

Il Rosso Fanino Serragghia di Giotto Bini è un vino rosso di casa, per chi vuole ritrovare nel tannino le note dolci dello Zibibbo. E' un vino da bere, con un'acidità complice del sorso quotidiano, un vino antico che guarda al futuro, un vino autentico.

QUANDO

Mentre le sarde cuociono con pazienza, l'una accanto all'altra, su una brace di legna che rosseggia sulla spiaggia, per preparare la bocca al grasso di mare sfrigolante di cenere, un vino contadino nato a pochi metri dalla battigia è quel che ci vuole. Il Rosso Fanino Serragghia di Giotto Bini è un vino d'alaccia e da cinghiale.

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