Trentennale

ROSSO

INFO

Annata: 2011
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese Grosso
Paese: Italia Regione: Toscana Vitigno: Sangiovese Grosso **Suolo:** Conglomerato del Pliocene
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Doppio cordone speronato
Densità ceppi per ha: 3.300
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 25 giorni in tini di cemento vetrificato dai 25 ai 50 hl. Svinatura, decantazione con illimpidimento naturale e affinamento sulle fecce fini in botti di rovere di Slavonia da 10 hl per 36 mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

IL PARADISO DI MANFREDI
Florio Guerrini

PERCHÉ

Il Trentennale di Paradiso di Manfredi è un vino rosso di grande complessità, un concentrato di finezza, struttura e profondità. Un Brunello declassato avvolgente, pieno e morbido in bocca, un vino grandioso dal tannino che accarezza dolcemente il palato. Un vero e proprio must!

QUANDO

Il Trentennale di Paradiso di Manfredi è uno di quei vini da assaggiare almeno una volta nella vita. Da stappare per celebrare una grande occasione, ma anche capace di trasformare un giorno qualsiasi in un giorno di festa. Da condividere con poche persone, per non avere rimpianti.

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