Badia a Raustignolo

ROSSO

INFO

Annata: 2011
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Arenario Marnoso
Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità ceppi per ha: 3.000

Età media del vigneto: 27 anni

Produzione media per ha: 75 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 40 giorni in tini di acciaio. Affinamento per 30 mesi in tonneau e barrique.

Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

IL PRATELLO
Emilio Placci

PERCHÉ

Il Badia Raustignolo de Il Pratello è un vino rosso vinificato solo nelle migliori annate che possono garantire una superiorità nel bicchiere. Ha struttura e potenza, dovuti ai tannini da lunghe macerazioni che necessitano di tempo in bottiglia per integrarsi così come il vino per raggiungere la sua maturità espressiva.

QUANDO

Vino raro, non prodotto tutti gli anni che, richiede più attenzione e dedizione da parte del bevitore. Il biotipo di sangiovese legato all'allevamento a cordone speronato dà rese bassissime: potenza e concentrazione per un bicchiere cui il tempo renderà giustizia. Per ogni occasione in cui cercate qualcosa di speciale senza essere banali o prevedibili: il Badia è un outsider che può vincere il torneo.

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