Le Fornaci del Re

BIANCO

INFO

Annate: 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Trebbiano, Albana
Suolo: Marnoso Arenaceo con venature di argilla
Estensione del vigneto: o.5 ha
Tipo d'impianto: Piantata romagnola

Densità ceppi per ha: 3.000

Età media del vigneto: 80 anni

Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Alzata di cappello in tini di acciaio inox. Fermentazione spontanea e affinamento in tonneau per circa 11 mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.300

PRODUTTORE

IL PRATELLO
Emilio Placci

PERCHÉ

Le Fornaci del Re del Pratello è un vino bianco di materia, morbido e suadente. Dal sorso ricco e pieno, richiama le speziature dolci del legno, sorretto da un'acidità viva che invoglia la beva.

QUANDO

Quando volete fare uno spuntino da re aprite una bottiglia di Le Fornaci del Re del Pratello e imburrate una fetta di pane, un paio di acciughe di Cetara e il gioco è fatto. Il vero lusso d'altronde si vive a tavola!

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