FelceRosso

ROSSO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot
Suolo: Sabbioso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 5 giorni, fermentazione spontanea in tini di cemento e affinamento in vasche d'acciaio inox.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

LA FELCE
Andrea Marcesini

PERCHÉ

Il Felcerosso di La Felce è il vino rosso da pasto per eccellenza. Tutto un frutto, dalla gradazione alcolica contenuta, è agile e scattante in bocca. Un vino senza fronzoli, che assomiglia a un succo e che si presenta da subito per quello che è: sincero e buonissimo!

QUANDO

Quando il vino è parte integrante del vostro pranzo, ma si preannuncia un pomeriggio impegnativo al lavoro, con il Felcerosso potete non rinunciare al gusto, pur restando svegli e concentrati. Un vino leggero, gustoso ed estremamente versatile, da carne, da pesce o da qualunque altra cosa!

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