Liguria di Levante Rosso In Origine

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigni: Sangiovese, Massaretta, Alicante, Canaiolo

Suolo: Arenaria sedimentaria

Estensione del vigneto: 1,0 ha

Tipo d'impianto: Guyot e Cordone speronato

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 70 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione sulle bucce di 20 giorni, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox e affinamento per 6 mesi in botti di rovere e castagno usate.

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

LA FELCE

Andrea Marcesini

PERCHÉ

Il Liguria di Levante In Origine Rosso di La Felce è un vino schietto, scattante e vigoroso. Franco e croccante, un vino di grande agilità, capace di coniugare un lato rustico e un tannino mordente a una freschezza e a un beva grandiosa, che ne fanno un ammirevole compagno dei pasti.

QUANDO

Quando sentite che vi state per innamorare, comprate due bottiglie di Liguria di Levante In Origine Rosso. La prima bevetela subito, la seconda dopo un anno, quando avrà guadagnato più integrità e morbidezza. Vi mostrerà come siete positivamente cambiati e vi farà rituffare nella passione dei primi tempi.

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

web version on www.triplea.it