Passito Rosso Non Sempre 139

DOLCE

INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Suolo: Sabbioso

Estensione del vigneto: 0,1 ha

Tipo d'impianto: Controspalliera e Cordone speronato

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Appassimento dei grappoli sui graticci, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 15 giorni. Affinamento in caratelli e damigiana.

Solforosa totale: 50 mg/l

Bottiglie prodotte: 400

PRODUTTORE

LA FELCE

Andrea Marcesini

PERCHÉ

Il Passito Rosso Non Sempre 139 di La Felce è un vino rosso dolce suadente, morbido e di grande densità. La vera e propria quint'essenza del frutto racchiusa in bottiglia, ma con una beva agile e scattante grazie all'acidità e al sale di chiusura che invogliano al sorso successivo.

QUANDO

Quando in casa avete un bel pacchetto di cantuccini artigianali croccanti procacciati durante la vostra ultima avventura toscana, il Non Sempre Passito è un attimo alleato da abbinare a fine pasto ai vostri biscotti secchi. Un'alternativa divertente ad un più classico Vin Santo!

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