Brutal Rosso

ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Sangiovese, Granaccia
Suolo: Limo-sabbioso
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 16 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per in cemento. Affinamento in orci di terracotta.

Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

LA RICOLLA
Daniele Parma

PERCHÉ

Il Brutal Rosso di La Ricolla è un vino rosso succoso e beverino. Dal naso morbido e invitante si rivela nel calice con un tripudio di frutta. Fresco, sincero e gustoso chiude con un tannino delicato che lo incorona al titolo di compagno della tavola.

QUANDO

Per chi crede che la Liguria sia solo mare, pesce e riviera invitatelo a cena e fategli trovare in tavola un piatto di lattughe in brodo. In tavola portate una bottiglia di Brutal Rosso di La Ricolla, che come tutti i liguri è schietto e sincero, e guardatelo lentamente innamorarsi di questa terra di boschi e montagne.

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