

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Brutal Rosso



ROSSO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: S.A.

Formato: 75 cl

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

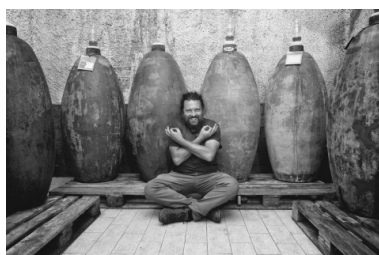
Produzione media per ha: 35 hl

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.

