Kin(g)tanino Fu**ing Red Wine

ROSSO

INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigni: Granaccia, Ciliegiolo, Sangiovese

Suolo: Limoso sabbioso con sottosuolo calcareo

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 15 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura e macerazione sulle bucce per tutta la durata della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.

Solforosa totale: <30 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.300

PRODUTTORE

LA RICOLLA

Daniele Parma

PERCHÉ

Il Kin(g)tanino Fu**ing Red Wine di La Ricolla è un vino rosso fresco, croccante e gustoso. Di polpa e di gran frutto, un vino agile e beverino che si muove rapido in bocca dimostrandosi semplice, ma di gran carattere. Un succo d'uva fermentato da perderci la testa.

QUANDO

Quando d'estate andate a fare un escursione con la famiglia portate con voi lo stretto necessario: pane fresco, un pezzo di formaggio, il cavatappi e una bottiglia di Kin(g)tanino Fu**ing Red Wine. Un pasto frugale distesi sul prato sarà la miglior ricompensa dopo aver raggiunto la vetta.

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