Sarvaego

DOLCE LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigno: Vermentino

Suolo: Limoso sabbioso con sottosuolo calcareo

Estensione del vigneto: 1,6 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 55 hl

Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva a fine ottobre con appassimento in pianta e ulteriore appassimento in cantina fino a fine febbraio. Sgranatura manuale, pressatura e fermentazione spontanea in anfore. Affinamento negli stessi contenitori per un anno.

Solforosa totale: 50 mg/l

Zuccheri residui: 140 g/l

Bottiglie prodotte: 250

PRODUTTORE

LA RICOLLA

Daniele Parma

PERCHÉ

Il Sarvaego di La Ricolla è un vino passito dolce morbido, avvolgente e strappalacrime. Concentrato e denso, scorre in bocca con dolcezza, accarezzando lingua e palato. Lungo e profondo, stupisce per freschezza e beva: mai stucchevole.

QUANDO

Dopo una litigata con il vostro amico del cuore, capita di sentirsi incompresi e abbandonati. È quello il momento in cui potrete stupirlo facendo voi il primo passo. Presentatevi davanti a casa sua e lasciategli davanti alla porta una bottiglia di Sarvaego. È nei gesti più piccoli e dolci che si nasconde il segreto dell'amicizia. Vi richiamerà per berlo insieme.

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