

# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## Toseo



### INFO

**Annata:** 2021

**Formati:** 75 cl, 150 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Liguria

**Vitigni:** Canaiolo, Sangiovese

**Suolo:** Argilloso con scheletro scistoso e sottosuolo calcareo

**Estensione del vigneto:** 0,8 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità ceppi per ha:** 5.500

**Età media del vigneto:** 27 anni

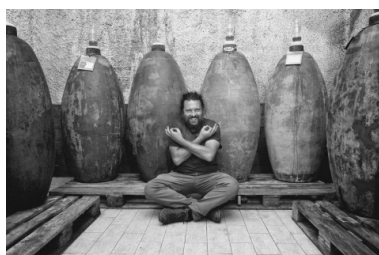
**Produzione media per ha:** 55 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori con frequenti battonage per 10 mesi.

**Solforosa totale:** <30 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 3.400

### PRODUTTORE



#### LA RICOLLA

Daniele Parma

### PERCHÉ

Il Toseo di La Ricolla è un vino rosso succoso e beverino. Nel calice rivela un naso morbido e invitante, alla beva esplose in frutta rossa e freschezza. Chiude con un tannino delicato che lo rende il perfetto compagno della tavola.

### QUANDO

Quando siete appena tornati da un viaggio in Liguria e in frigo avete una porzione di pansoti freschi e un barattolo di sugo di noci. Apritevi una bottiglia di Toseo di La Ricolla e brindate all'entroterra ligure!

