Ageno

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Malvasia di Candia
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 5,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 4 mesi in tini di acciaio inox. Affinamento in botti di legno da 40 hl per il tempo necessario.
Solforosa totale: 18 mg/l
Bottiglie prodotte: 25.000

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

L'Ageno di La Stoppa è un vino bianco macerato di grande espressività, che in sé racchiude sia l'eleganza dei vini di La Stoppa, sia la rusticità dell'anima contadina dell'Ageno. Un vino solare, ricco, avvolgente, lungo e sapido, un omaggio al fondatore dell'azienda.

QUANDO

Quando le chiome degli alberi cambiano colore e cadono le prime foglie, i banchi del mercato si riempiono di zucche, l'Ageno è un vino da autunno che si sposa perfettamente a un risotto integrale con zucca, burrata e acciughe. Da condividere con un amico nuovo.

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