

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Ageno



BIANCO MACERATO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2018, 2020

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano

Suolo: Limoso argilloso

Estensione del vigneto: 5,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 20 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: 13.000

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.

