Buca delle Canne

DOLCE VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: S.A.
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Sémillon
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 0,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 100 anni
Produzione media per ha: 14 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura con torchio verticale degli acini colpiti da muffa nobile, fermentazione spontanea e affinamento in vecchie barrique di rovere francese.
Solforosa totale: 85 mg/l
Bottiglie prodotte: 500
Zuccheri residui: 140 g/l

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Buca delle Canne di La Stoppa è un vino bianco dolce muffato prodotto in rare annate da un vigneto d'altitudine con piante vecchissime. Ricco, morbidissimo e suadente, spiccano acidità e sapidità che ne costituiscono l'ossatura. Un Sauternes dei colli Piacentini.

QUANDO

Per orientarsi nel complesso mondo dei vini muffati, Buca delle Canne è un ottimo modo di cominciare. Un vino estremamente gastronomico: dalla scaloppa di foie gras, ai formaggi erborinati, fino alla pasticceria secca; ma anche in alcuni momenti da solo, in veste di vino da meditazione.

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