Camporomano

ROSSO

INFO

Annate: 2006, 2011, 2013, 2015
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Barbera
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 12 ha
Tipo d'impianto: Guyot e GDC
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 70 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 40 giorni in tini di acciaio inox e cemento. Affinamento in botti di rovere da 15, 20 e 40 hl.
Solforosa totale: 22 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000
***N.B. Nelle annate precedenti alla 2011, il vino si chiama "Barbera della Stoppa"**

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Il Camporomano è un vino rosso strutturato, intenso e compatto. Dalla bocca concentrata, morbida e avvolgente, un vino che resta teso e di buona beva grazie all'acidità caratteristica della barbera. Persistente, lascia la bocca pulita invitandola a provare un secondo calice.

QUANDO

Il Camporomano è un vino che vi farà riaffiorare alla mente i colori, gli odori e i sapori di quando eravate bambini e correvate per la cucina di casa della nonna, con il sottofondo del bollore nei pentoloni. Un vino da condividere con gli amici davanti a un bollito misto con l'immancabile bagnetto verde.

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