Macchiona

ROSSO

INFO

Annate: 2006, 2009, 2010, 2014, 2016, 2018
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Barbera, Croatina
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 20 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 38 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 40 giorni in tini di acciaio inox e cemento. Affinamento in botti di rovere da 15, 20 e 40 hl per il tempo necessario.
Solforosa totale: 18 mg/l
Bottiglie prodotte: 25.000
*** L'annata 2014 è stata etichettata soltanto in formato magnum con etichetta rossa.**
Figlia di una stagione caratterizzata da freddo e forti piogge è stata imbottigliata soltanto in 1256 pezzi.

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

La Macchiona di La Stoppa è un vino rosso di struttura, caldo e voluminoso. Morbidezza e avvolgenza vengono tenute a bada da un'acidità sferzante e un buona trama tannica, che ne garantiscono anche un grande potenziale d'invecchiamento.

QUANDO

Quando con gli amici organizzate una rimpatriata in una di quelle osterie in cui si mangia fino all'ora del tè, tra paste fresche della tradizione al ragù e arrosti di cacciagione e selvaggina, la Macchiona è il vino perfetto da condividere all'insegna dell'allegria e del bere bene.

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