Macchiona Dieciannidopo

ROSSO

INFO

Annata: 2002
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Barbera, Croatina
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 20 ha
Tipo d'impianto: Guyot e GDC
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 26 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: 27 mg/l
Bottiglie prodotte: 17.000

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

La Macchiona Dieciannidopo di La Stoppa è un vino rosso di grande struttura, ricco e potente. Evoluzione della Macchiona, non solo ne dimostra l'enorme potenziale d'invecchiamento, ma anche una finezza e un'eleganza che ne permettono una beva sinuosa e irrinunciabile.

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