Riostoppa

ROSSO · NO SOLFOROSA AGGIUNTA · VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2017
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigni: Merlot, Saint-Macaire, Carménère
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 4 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 95 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 40 giorni in tini di acciaio inox e cemento. Affinamento in barrique di rovere francese usate per il tempo necessario.
Solforosa totale: 2 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.800

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Il Riostoppa di La Stoppa è un vino rosso carnoso, di corpo e volume. Morbido e di grande frutta, sale e acidità ne mantengono alta la beva con l'aiuto di un tannino vellutato e morbido. Di grande forza e lunghezza.

QUANDO

Quando organizzate con gli amici un barbecue per festeggiare il ritorno della primavera, prima di stappare il Riostoppa aspettate di portare in tavola la miglior costata che avete trovato in circolazione. Sorsi e bocconi andranno di pari passo alla perfezione.

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