Scolmo

DOLCE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: S.A.
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Barbera
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento dei grappoli sulla pianta e pigiatura con torchio verticale. Fermentazione spontanea in botti di acciaio e affinamento in botti scolme.
Solforosa totale: non disponibile
Bottiglie prodotte: 900
Zuccheri residui: 25,5 g/l

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Scolmo di La Stoppa è un vino rosso dolce, intenso e profumatissimo. Un vino perpetuo, figlio di diverse annate di barbera maturate insieme nella stessa botte, che racconta le colline della Val Trebbia.

QUANDO

Un piatto di formaggi, a pasta molla, erborinati e dalle lunghe stagionature. Sul tavolo un calice di Scolmo di La Stoppa per partire per un viaggio mistico attraverso il gusto.

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