Trebbiolo Rosso

ROSSO

INFO

Annata: 22/24/25
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: 25 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 20 giorni in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori e in tini di cemento per il tempo necessario.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 50.000

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Il Trebbiolo di La Stoppa è un vino rosso fresco, profumato e di corpo. Dal tipico taglio di questi colli, che solitamente restituiscono vini rustici e caldi, Il Trebbiolo offre grande beva ed eleganza, nonostante lo spirito contadino che lo contraddistingue.

QUANDO

Quando la domenica andate a pranzo da mamma e papà, portate con voi una bottiglia di Trebbiolo, un vino semplice, che conquista il cuore di tutti. Dalla versatilità più unica che rara, riporterà in tavola il ricordo e la serenità di quando erano bambini.

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