Vino del Volta Passito

DOLCE

INFO

Annata: 2025
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Emilia Romagna
Vitigno: Malvasia di Candia aromatica
Suolo: Limoso argilloso
Estensione del vigneto: 5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento dei grappoli su teli al sole e pigiatura con torchio verticale. Fermentazione spontanea e affinamento in vecchie barrique di rovere francese.
Solforosa totale: 33 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.500
Zuccheri residui: 160 g/l

PRODUTTORE

LA STOPPA
Elena Pantaleoni

PERCHÉ

Il Vino del Volta di La Stoppa è un vino bianco dolce aromatico, intenso e profumatissimo. Un passito di materia e concentrazione, che unisce a un ventaglio gustativo ampio e persistente un'acidità tagliente che gli conferisce dinamicità.

QUANDO

Quando il sabato mattina passeggiando per il mercato, un scia di mille sfumature odorose pervade l'aria, attivate l'olfatto e scovate come se foste un segugio il banco dei formaggi. Uno a pasta molle, uno stagionato e un erborinato per godervi al massimo il Vino del Volta.

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