L'informale

ROSSO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 3 anni (nebbiolo) 80 anni (dolcetto)
Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione per una settimana del nebbiolo con rimontaggi e follatura quotidiani e rotomacerazione per tre giorni per il dolcetto. Fermentazioni spontanee in vasche di acciaio inox, affinamento negli stessi contenitori e assemblaggio un mese prima dell'imbottigliamento.

Solforosa totale: 6 mg/L

Bottiglie prodotte: 4.000

Note: Secondo le Autorità competenti, l'indicazione del vitigno nei vini senza denominazione d'origine sarebbe vietata dalle regolamentazioni di settore. Le Triple "A" si sono adeguate alle indicazioni fornite dalle Autorità, ma sono convinte che non indicare il vitigno impedisca ai consumatori una corretta e completa informazione della natura del prodotto.

PRODUTTORE

PERCHÉ

L'Informale di Nadia Curto è un vino rosso fresco, semplice e di grande beva. Frutto dell'assemblaggio tra il nebbiolo delle piante più giovani e il dolcetto, mette insieme nervo, struttura ed eleganza del primo con frutto, scorrevolezza e agilità del secondo. Un vino che in tavola vince sempre: gastronomico e, come dice il nome, informale.

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

NADIA CURTO

Nadia Curto

QUANDO

Quando organizzate un trekking con gli amici per raggiungere un rifugio sulle Alpi, assicuratevi di portare con voi solo lo stretto necessario: acqua per il viaggio, sacco a pelo per la notte e coltellino svizzero per ogni evenienza. Per esempio per stappare la bottiglia di Informale che avete infilato all'ultimo nello zaino per festeggiare la vetta conquistata.

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