La Vanitosa

ROSSO

INFO

Annate: S.A., 2023
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) 25 anni (barbera)
Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione per una settimana del nebbiolo con rimontaggi e follature quotidiani e rotomacerazione per cinque giorni per la barbera. Fermentazioni spontanee in vasche di acciaio inox, assemblaggio in estate e affinamento per due anni negli stessi contenitori.

Solforosa totale: 13 mg/L

Bottiglie prodotte: 3.000

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

La Vanitosa di Nadia Curto è un vino rosso fresco, profumato e di buona intensità. Frutto dell'assemblaggio tra il nebbiolo delle piante più giovani e la barbera, mette insieme nervo, struttura ed eleganza del primo con frutta, morbidezza, calore e acidità della seconda. Una bottiglia che sa come farsi piacere: seducente e, come dice il nome, vanitosa.

QUANDO

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 a fine giornata riuscite finalmente a ritagliarvi un'oretta da dedicare solamente a voi stessi, che sia ascoltando un disco del cuore, leggendo l'ultimo romanzo del vostro scrittore preferito o guardando la serie di cui tutti parlano, un calice di La Vanitosa è la chiave per lasciarsi alle spalle, almeno per un po', lavoro, impegni e scocciature.

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