Ciliegiolo

ROSSO

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Ciliegiolo
Suolo: Sabbioso argilloso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 0,27 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 13 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 20 giorni in vasche di cemento. Affinamento per 12 mesi in vasche di cemento e acciaio.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.497

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

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

web version on
www.triplea.it