La Malena

ROSSO

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Ciliegiolo, Syrah
Suolo: Sabbioso argilloso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 0,39 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 settimane in vasche di cemento. Affinamento per 12 mesi in fusti di rovere Allier e per altri 12 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 15 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.150

PRODUTTORE

PACINA

Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

La Malena di Pacina è un vino rosso introspettivo, di carattere e carezzevole. Fine e ricco, caldo e scalpitante, polpa e spezie si fondono nel calice tra sottigliezze e ricchezza. Un vino che si rivela a poco a poco e che lascia il palato in attesa del sorso successivo.

QUANDO

Durante una fredda sera d'inverno rintanati sotto le coperte guardando con gli amici di una vita un film strappalacrime tra una zuppa di zucca, lenticchie e zenzero e un bicchiere di Malena.

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