La Sorpresa

DOLCE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2016, 2017
Formato: 37,5 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Malvasia del Chianti
Suolo: Argilloso sabbioso (Tufo di Siena)
Estensione del vigneto: 0,6 ha - selezione delle uve migliori
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve sui graticci per tre mesi. Fermentazione spontanea in caratelli da 30 a 100 litri di castagno sulla "madre del vin santo" ultracentenaria. Filtrazione in sacchi di tela e affinamento negli stessi contenitori per 5 anni.
Solforosa totale: 35 mg/l
Zuccheri residui: 225 g/l
Bottiglie prodotte: 420

PRODUTTORE

PACINA
Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa

PERCHÉ

La Sorpresa di Pacina è un vino dolce denso, materico e avvolgente. Caldo e morbido, si muove suadente in bocca in un'esplosione di frutta, fiori appassiti e dolcezza, sostenuta da sale e acidità che lo accompagnano in una beva mai stucchevole.

QUANDO

Quando fuori nevica e vi date alla pasticceria, dopo aver fatto una pasta frolla, aprite una bottiglia di Sorpresa. Usatene un goccio per sfumare le noci e lo zucchero in un pentolino, prima di metterle in forno sulla frolla. Poi nascondete la bottiglia o non durerà fino alla fine del tempo di cottura della torta.

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