# Vecchie vigne del Colombaro

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

## INFO

**Annata:** 2022
**Formato:** 75 cl
**Paese:** Italia
**Regione:** Emilia Romagna
**Vitigni:** Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco Fioranese, Lambrusco Oliva, Lambrusco Maestri, Ancellotta, Fortana, Barbera
**Suolo:** Sabbioso limoso
**Estensione del vigneto:** 0,8 ha
**Tipo d'impianto:** Bellussi
**Età media del vigneto:** 70 anni
**Vinificazione e affinamento:** Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 3 giorni in contenitori di vetroresina. Affinamento negli stessi contenitori per 5 mesi e in bottiglia per 6 mesi.
**Produzione media per ha:** 35 hl
**Solforosa totale:** <3 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 730

## PRODUTTORE

**PERSEVERANZA**
Matteo Verri

## PERCHÉ

Il Vecchie Vigne del Colombaro di Perseveranza è un vino rosso fermo versatile, di carattere e grande profondità. Otto diverse varietà si combinano per un vino di territorio tradizionale e "fuori dagli schemi" al tempo stesso. Tutta la beva, la freschezza e i profumi di un lambrusco, ma senza le bolle e con lo spessore che solo le piante antiche sanno restituire.

## QUANDO

Quando siete alla ricerca di una vera chicca da portare in tavola per una cena aprite una bottiglia di Vecchie Vigne del Colombaro di Perseveranza. Un vino frescho e profondo senza essere oscuro che stupirà tutti i commensali.


**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**