Attenti al lupo

ROSSO

INFO

Annate: 2020, 2022, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argillosi con presenza di galestro
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato e guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea con il 50% delle uve a grappolo intero, macerazione carbonica di 6 giorni in vasche di acciaio chiuse. Affinamento di 18 mesi in vasche di cemento e acciaio.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE

PODERE LE RIPI

Francesco Illy e Sebastian Nasello

PERCHÉ

Attenti al Lupo di Podere Le Ripi è un vino rosso dinamico e fresco, capace di portare una ventata di novità nel panorama del Brunello di Montalcino. Dalla bevuta glou-glou, richiama al sorso piccoli frutti rossi e spezie. Un vino irriverente e sbarazzino, ma caratterizzato da precisione e pulizia.

QUANDO

Quando avete voglia di prendere in contropiede tutti i vostri amici appassionati di vino, stupiteli con il figlio anarchico di Montalcino. Aprite una bottiglia di Attenti al Lupo di Podere Le Ripi e inseritelo in una batteria alla cieca. Li stupirete tutti con questo vino dallo stile giovane e divertente!

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