Brunello di Montalcino Lupi e Sirene Riserva

ROSSO

INFO

Annata: 2020
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese Grosso
Suolo: Argillo calcareo
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 11.500
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 55 giorni in tini di rovere con frequenti rimontaggi. A seguito della fermentazione malolattica, affinamento in botti grandi di rovere per 48 mesi, in cemento per 12 mesi ed infine in bottiglia per altri 12 mesi.
Solforosa totale: 65 mg/l
Bottiglie prodotte: 13.000

PRODUTTORE

PODERE LE RIPI

Francesco Illy e Sebastian Nasello

PERCHÉ

Il Brunello di Montalcino Lupi e Sirene Riserva di Podere Le Ripi è un vino rosso profondo e complesso. Robusto e setoso, pieno, ricco e morbido, un vino massiccio, che rivela un finale giustamente sapido e fresco e un trama tannica vellutata a compiacere la bocca.

QUANDO

Quando siete riusciti a fare qualcosa di cui non vi credevate capaci, bisogna festeggiare e farlo per una volta in solitudine. Mettetevi comodi e apritevi una bottiglia di Brunello di Montalcino Lupi e Sirene Riserva, un vino dalle due anime. Che siate lupi o sirene, rimarrete stregati.

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