Toscana Rosso Bonsai

ROSSO

INFO

Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese Grosso
Suolo: Argillo calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Alberello bonsai
Densità ceppi per ha: 62.500
Età media del vigneto: 12 anni
Produzione media per ha: 18 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 20 giorni in tonneaux aperte con frequenti follature. A seguito della fermentazione malolattica, l'affinamento è svolto in tonneaux nuove al 50% per 24 mesi e in bottiglia per un minimo di 18 mesi.
Solforosa totale: 70 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PERCHÉ

Il Toscana Rosso Bonsai di Podere Le Ripi è un vino rosso unico e irripetibile, nato dal vigneto con la maggior densità di piante per ettaro al mondo. La competizione tra le piante comporta una produzione di grappoli minore, ma di qualità eccelsa. Il risultato è un vino profondo, di grande spessore ed equilibrio, piacevolmente sapido e con un retrogusto amarognolo, che ne invoglia la beva.

QUANDO

Un grande vino come il Toscana Rosso Bonsai, ha bisogno di una grande carne rossa toscana, come una fiorentina di razza Chianina ben frollata, per un vino che ha la profondità di un Brunello, ma l'agilità e la freschezza di un Rosso di Montalcino.

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