Rosé d'Amour Anfora

ROSATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Pollera, Albarola
Suolo: Pietrisco di arenaria
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Pergola bassa e filare
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura e macerazione sulle bucce per sei mesi. Torchiatura e affinamento in anfora per sei mesi.
Solforosa totale: 14 mg/l
Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE

POSSA

Heydi Samuele Bonanini

PERCHÉ

Il Rosé d'Amour Anfora di Possa è un vino dal colore rosa carne tenue con riflessi ramati e note floreali delicate al naso cui segue una bocca precisa, salina e molto marina. Un vino fresco e piacevole con cui aprire - e magari continuare – uno spuntino o un pasto.

QUANDO

Quando, in estate, il sole ancora non si accinge a tramontare ma ormai si è fatta l'ora dell'aperitivo è il momento di tirare fuori dalla cantina una bottiglia di Rosé d'Amour Anfora di Possa. Stendete sul tavolo sotto la veranda una tovaglia in lino bianco, versatevi un calice di questo rosato che profuma di riviera ligure e sgranocchiate qualche tarallo artigianale.

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