Total Chaos

ROSSO BOLLICINE

INFO

Paese: Italia

Regione: Trentino Alto Adige

Vitigno: Lagrein

Suolo: Argilloso sabbioso acido, di provenienza vulcanica

Estensione del vigneto: 0,4 ha

Tipo d'impianto: Guyot monolaterale

Densità ceppi per ha: 3.900

Età media del vigneto: 19 anni

Produzione media per ha: 42 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea in tini tronconici di rovere e macerazione sulle bucce e 80% dei raspi per 5 settimane, di cui 3 a cappello sommerso. Affinamento per 12/24 mesi negli stessi contenitori. Seconda fermentazione in bottiglia tramite l'aggiunta del 5% di mosto dell'annata 2020. Riposo in bottiglia per 18 mesi.

Solforosa totale: 30 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

PRANZEGG

Martin e Marion Gojer

PERCHÉ

Il Total Chaos di Pranzegg è un vino rosso frizzante di corpo, tagliente e profondamente gastronomico. Selvatico e scattante, un lagrein di buona polpa, fruttato e vinoso in veste completamente inaspettata. Asciutto, dissetante e compagno della tavola. Un "lambrusco altoatesino"!

QUANDO

Dopo una mattinata gelida passata all'aperto, con le gambe sotto al tavolo, davanti a una polenta fumante con il capriolo, gli amici di una vita e una bottiglia di Total Chaos. Aggiungeteci un caminetto a scaldare la stanza e sarete quasi in paradiso.

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