Ognitanto

ROSATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Sangiovese
Suolo: Sabbioso limoso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea a grappoli interi in anfora e svinatura dopo 3 mesi. Affinamento in parte in anfore e in parte in contenitori di acciaio.
Solforosa totale: <10 mg/l
Bottiglie prodotte: 450

PRODUTTORE

PROGETTO WAW

Mauro Montanaro, Daniele Tuccori e Maik Tintori

PERCHÉ

Il Ognitanto di Calafata, ottenuto da il 78% di uve di trebbiano e il 28% di uve sangiovese di vigne di circa 55 anni, è un vino rosso scarico (in stile clairet), limpido che ha in bocca il carattere del sangiovese - secco, tagliente e leggermente tannico - unito all'acidità conferitagli dal trebbiano; il finale sul frutto, in specie la fragolina, lo rende adatto per un aperitivo non banale, bensì di carattere.

QUANDO

Quando arrivate a casa dopo una lunga giornata di lavoro e l'orologio non segna ancora l'orario adatto per cenare, per ingannare la fame, organizzate un rustico aperitivo sul tavolo della cucina. Un calice di Ognitanto di Calafata, qualche fetta di salame fatto in casa e quel pezzetto di formaggio che avete scordato in frigo, comporranno il migliore degli aperitivi e accenderanno l'appetito per la cena.

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