WAW Come Prima (Buondonno)

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

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Trebbiano, Malvasia, Sangiovese, Canaiolo
Suolo: Argilloso calcareo con limo e scheletro pietroso
Estensione del vigneto: Selezione di grappoli da vecchie vigne
Tipo d'impianto: Archetto toscano
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in anfora e macerazione con 1/3 delle uve a grappoli interi per 6 mesi.
Solforosa totale: 22 mg/l
Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE

PROGETTO WAW

Luca Gargano, Keiko e Maika

PERCHÉ

Il WAW Come Prima di Buondonno è un vino rosso scarico limpido quasi bruno rosaceo macerato in anfore di terracotta (fuori terra) con una parte di uva intera. Alla struttura del sangiovese, che gli regala anche il tannino di fine bocca, unisce l'acidità del trebbiano e un tocco speziato e profumato della malvasia e del canaiolo.

QUANDO

Vino equilibrato e dal corpo deciso, sferzante, irriverente e quasi burbero come un buon toscano deve essere. Provatelo con una bella pappa al pomodoro o alla merenda con un buon salume chiantigiano e il classico pane sciocco. Il WAW Come Prima di Buondonno controbatterà con sapidità e struttura: alla cieca un rosso di tutto rispetto però più scarno e ossuto.

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