

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

WAW Come Prima (Calafata)



 ROSATO  LAVORAZIONE IN ANFORA  VECCHIE VIGNE  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021

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: 47 mg/l

Bottiglie prodotte: 350

PRODUTTORE



PROGETTO WAW

Luca Gargano, Keiko e Maika

PERCHÉ

Il WAW Come Prima 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 claret), 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 WAW Come Prima 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.

