WAW Come Prima (La Ricolla)

ROSATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigni: Granaccia, Ciliegiolo, Sangiovese, Vermentino, Bianchetta Genovese
Suolo: Limoso sabbioso

Tipo d'impianto: guyot cordone speronato

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 35

Produzione media per ha: 55 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e breve macerazione sulle bucce. Affinamento in anfore di terracotta spagnole per 6 mesi.

Solforosa totale: n/d

Bottiglie prodotte: 550

PRODUTTORE

PROGETTO WAW

PERCHÉ

Il WAW Come Prima di La Ricolla è un vino rosato ottenuto dalle locali varietà, bianchetta genovese e vermentino, a cui si uniscono le rosse granaccia, ciliegiolo e sangiovese. Vinificato in anfore spagnole fuori terra di Orozco, è un vino dal colore rosso anemico stile "pinot nero" con naso di frutti rossi e sfumature terrose; la bocca è ricca e piena per una beva scorrevole e un tannino graffiante.

QUANDO

Quando la nostalgia del mare della liguria inizia a presentarsi preparate con il mortaio, o con il mixer per i più pigri, un sugo di noci con cui condire dei pansotti. Versatevi un calice di WAW Come Prima di La Ricolla e in

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

Luca Gargano, Keiko e Maika

men che non si dica, se prestate attenzione, vi sembrerà già di sentire il mare che si infrange sugli scogli.

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