CCC

ROSSO

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère
Suolo: Franco sabbioso-argilloso

Estensione del vigneto: 0.04 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 3.300

Età media del vigneto: 28 anni

Produzione media per ha: 14 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione di una parte della massa in acciaio e macerazione sulle bucce per 1 mese e dell'altra parte in tonneau usato per 17 giorni. Assemblaggio e breve passaggio in legno nuovo, affinamento in tonneau usato per 18 mesi.
Solforosa totale: 96 mg/l
Bottiglie prodotte: 731

PRODUTTORE

SER'ENZO

PERCHÉ

IL CCC di Ser'Enzo è un vino rosso di grande densità, nervo e intensità. Freschezza e tannino serrato preludono a un sorso di grande materia dove frutta matura e spezie dolci si incontrano rivelando una relazione sinergica tra i tre vitigni "che cominciano per C". Un vino che col tempo smusserà i suoi angoli lasciando spazio a una beva rinfrancante e carezzevole.

Quando

Quando sul tavolo avete un bel piatto di pici al ragù di cinta senese bisogna correre in cantina e aprire una bottiglia di CCC di Ser'Enzo per accompagnare al meglio il ricco e succoso ragù.

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

Leonardo Seragnoli

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