SA

ROSSO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Franco argilloso

Estensione del vigneto: 1,6 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 3.400

Età media del vigneto: 27 anni

Produzione media per ha: 16 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione di parte della massa in acciaio, parte in tonneaux e parte in cemento. Affinamento in botti di legno grande e terracotta e assemblaggio prima dell'imbottigliamento.

Solforosa totale: 42 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.100

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il SA di Ser'Enzo è un vino rosso corposo, di forza e carattere. Intenso e profumato, si muove in bocca con grinta tra piccoli frutti neri e fiori freschi, rivelando nervo e freschezza del sangiovese, il lato calorico e morbido della terra da cui proviene e un finale lungo e profondo, frutto di una lavorazione volta a esaltare le naturali caratteristiche del frutto.

QUANDO

Quando con il vostro amico sommelier andante alla ricerca di tutti i sangiovese toscani, non fatevi accecare

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

SER'ENZO

Leonardo Seragnoli

soltanto da grandi nomi e denominazioni. Aprendo una bottiglia di SA di Ser'Enzo ascolterete una storia diversa che parla di anfore e di una piccola frazione posta alle pendici del Monte Amiata: Lucignano d'Asso.

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