Il Marinetto Rosato

ROSATO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Calabria
Vitigno: Gaglioppo
Suolo: Calcareo argilloso, sabbioso, ghiaioso
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 70 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, contatto con le bucce per poche ore in vasca aperta di cemento e svinatura del mosto fiore, senza torchiature. Fermentazione spontanea in tini di cemento e affinamento negli stessi contenitori per 5 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

SERGIO ARCURI

Sergio Arcuri

PERCHÉ

Il Marinetto di Sergio Arcuri è un vino rosato che coniuga struttura e alcol con finezza e freschezza. Vinoso, consistente e dalla beva inconfondibile, questo vino è un piccolo rosso che sa di mare. Un vino poliedrico che si trasforma a seconda di abbinamenti e temperature.

QUANDO

Quando organizzate un pranzo con gli amici all'ombra dei pini marittimi e con vista mare, il Marinetto è il vino gioioso e vivace, che porta il buonumore, capace di far nascere sorrisi e nuovi amori.

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