Vino Rosso Top

ROSATO

INFO

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

Vino Rosso Top di Sergio Arcuri è un vino fresco e tenue capace di combinare la struttura del gaglioppo con un sorso salmastro e equilibrato. Dalla beva agile e moderna è il compagno della tavola perfetto a qualsiasi latitudine e e stagione.

QUANDO

Quando i primi raggi di sole fanno capolino timidamente, quando il caldo è torrido ma non si vuole rinunciare ad un calice di vino o quando cerchiamo un calice di rosso per scaldarci nei primi freddi. Il Vino Rosso Top è il nostro perfetto alleato, freddo di frigo o a temperatura di cantina.

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

web version on
www.triplea.it