Crno

ROSSO

INFO

Annata: 2022
Formato: 100 cl
Paese: Slovenia
Regione: Valle della Vipava
Vitigni: Cabernet Sauvignon, Barbera, Merlot, Refosco
Suolo: Marna (Lapor)
Estensione del vigneto: 2,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce per 20 giorni e fermentazione spontanea. Affinamento in botti piccole di rovere usate per un anno e dopo in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 50 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

SLAVCEK
Franc Vodopivec

PERCHÉ

Il Crno di Slavcek è un vino rosso quotidiano, sincero e senza fronzoli. Dinamico e carnoso, unisce il carattere rustico dei vitigni rossi della zona e i tratti selvatici del tannino, con una buona freschezza e una calorosa morbidezza. Asciutto, scorrevole e beverino.

QUANDO

Quando i vostri amici appassionati di carne, vi portano in dono le proprie produzioni di prosciutti e insaccati, è momento di tirar fuori una bottiglia di Crno, un vino fortemente gastronomico che va a braccetto con i salumi e con una tavolata di amici.

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