

Crno



ROSSO



INFO

Annate: 2021, 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.

