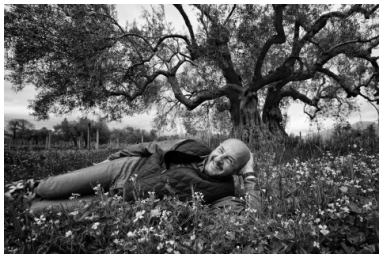
SRC Barbabecchi

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Nerello Mascalese
Suolo: Sabbioso bruno, di origine vulcanica, ricco di scheletro
Estensione del vigneto: 0.5 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 8.000
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Selezione manuale dei grappoli, diraspatura e macerazioni in tini da 500l. Fermentazione spontanea e permanenza sulle bucce per 3-4 settimane. L'affinamento viene eseguito in contenitori di ceramica da 400l e minimo 24 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 23 mg/l
Bottiglie prodotte: 400

PRODUTTORE



SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Barbabecchi di Crasà è un vino rosso elegante e complesso. Un nerello mascalese fuoriclasse proveniente dal Grand Crù del versante nord dell'Etna. Ricco, succoso e fresco, dotato di una bella spalla tannica che gli dona carattere ed espressività. Dal finale lungo e incredibilmente affascinante.

QUANDO

SRC Barbabecchi è un vino rosso opulento e intrigante che nel calice racconta la potenza solfurea del vulcano da cui proviene. Quando volete uscire dalle grandi zone della Francia, versatevi un bicchiere di questo vino per scoprire uno dei terroir italiani più ammalianti.

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