SRC Etna Rosso

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2021, 2022, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Nerello Mascalese
Suolo: Sabbioso bruno, di origine vulcanica, ricco di scheletro
Estensione del vigneto: 2,0 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 11 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 3 settimane. Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi e imbottigliamento durante la luna calante.
Solforosa totale: 4 mg/l
Bottiglie prodotte: 12.500

PRODUTTORE

SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Rosso di Crasà è un vino rosso identitario, succoso e che sprigiona mediterraneità a più non posso. Ricco, fine, leggermente tannico, fresco ed espressivo, che vi emozionerà sorso dopo sorso, sempre di più.

QUANDO

Quando l'inverno si fa rigido, SRC Rosso di Crasà è la bottiglia perfetta da bere in compagnia dell'amico del cuore. Meglio se di notte, seduti in giardino al chiaro di luna, raccontando storie d'infanzia che vi fanno sorridere e vi riempiono il cuore di gioia.

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