SRC Rosso Alberello

ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Nerello Mascalese
Suolo: Sabbioso bruno, di origine vulcanica, ricco di scheletro
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 65 anni
Produzione media per ha: 9 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli con macerazione per 3 settimane. Affinamento in vasche di cemento per 13 mesi e imbottigliamento durante la luna calante.
Solforosa totale: 6 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Rosso Alberello di Crasà è un vino rosso profondo e dinamico che profuma di vulcano. Di corpo, ricco, succoso e leggermente tannico, è agile in bocca grazie alla sua bella acidità che gli conferisce una buona beva.

QUANDO

SRC Rosso Alberello è il vino da stappare quando avete in casa tutto l'occorrente per preparare un'ottima pasta alla norma, da condire obbligatoriamente con abbondante ricotta salata. Vedrete che sarà la morte sua!

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