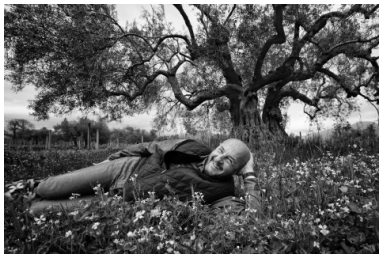
SRC Rosso Rivaggi

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigni: Nerello Mascalese, Grenache Noir
Suolo: Sabbioso bruno, di origine vulcanica, ricco di scheletro
Estensione del vigneto: 1.0 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 9 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea delle uve in mastelli e macerazione per 3 settimane. L'affinamento viene eseguito prima in vasche di acciaio per 6 mesi, quindi in tonneau da 500L per 2 mesi alla fine del quale torna in acciaio per i 4 mesi seguenti.
Solforosa totale: 4 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE



SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Rosso Rivaggi di Crasà è un vino rosso elegante e complesso. Un blend di nerello mascalese e grenache, delicato, pieno e fresco, dotato di una bella spalla tannica che gli dona carattere ed espressività. Dal finale è lungo e incredibilmente affascinante.

QUANDO

SRC Rosso Rivaggi è un'etichetta incredibilmente gastronomica, un vino che chiama le proteine animali, dalla carne ai formaggi. Per esempio basterà qualche fetta di pane accompagnata da una saporita provola stagionata delle Madonie per realizzare una cena frugale, autentica e senza troppi fronzoli.

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