Bullicine Frizzante Metodo Ancestrale

VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 21/22, 22/23
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Suolo: Calcareo argilloso
Estensione del vigneto: Assemblaggio di varie parcelle
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.200
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta delle uve, fatta eccezione per il moscato, inizio della fermentazione spontanea e affinamento in vasche di acciaio inox fino a primavera. Imbottigliamento e conclusione della fermentazione alcolica in bottiglia.
Solforosa totale: 38 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Bullicine Frizzante di Tenuta Fornace è un vino bianco frizzante ottenuto da metodo ancestrale. Goloso e rinfrescante, al palato si fronteggiano sapidità e tratti aromatici per una bollicina di elevatissimo potenziale di beva.

QUANDO

Sotto l'ombrellone e durante i vostri pic nic, il Bullicine Frizzante è una bottiglia da condividere con gli amici di tutti i giorni. Punto di forza: la versatilità, adatto a ogni ora e ogni situazione. Punto di debolezza: finisce in fretta, meglio avere una seconda bottiglia a portata di mano.

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