Festajole Frizzante Metodo Ancestrale

BOLLICINE NO SOLFOROSA AGGIUNTA VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Suolo: Calcareo marnoso
Estensione del vigneto: Assemblaggio di varie parcelle
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 10 giorni in vasche di acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori fino a primavera. Imbottigliamento e conclusione della fermentazione alcolica in bottiglia.
Solforosa totale: 19 mg/l
Bottiglie prodotte: 20.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Festajole Frizzante di Tenuta Fornace è un vino rosato frizzante ottenuto da metodo ancestrale. Goloso e rinfrescante, dimostra al palato un'ottima tessitura e un'eleganza inaspettata, pur mantenendo slancio e facilità di beva.

QUANDO

Lo dice il nome: il Festajole Frizzante è una vino da festa. Campione di convivialità durante le serate più divertenti insieme agli amici di sempre e vino da compagnia durante gli inviti a cui non avete potuto dire di no.

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