FRHSK

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Barbera
Suolo: Argilloso marnoso
Estensione del vigneto: 1,4 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: tra i 60 e i 90 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento per 2 nni in acciaio e ulteriori 8 mesi in bottiglia. Non filtrato o chiarificato.
Solforosa totale: 24 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.866

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il FRHSK di Tenuta Fornace nasce in collaborazione con il progetto "Vigne Antiche" di Triple "A". È un vino rosso che racconta uno dei vitigni principe della zona, figlio di una parcella con piante di oltre novant'anni. Dalla trama tannica viva, rustico e dal sorso vibrante.

QUANDO

Quando andate a trovare un amico che non vedete da tempo portate con voi un salame di cinghiale e una bottiglia di FRHSK. Per ogni fetta di salame un sorso di vino, fino a quando vi chiederete a voce alta perché avete fatto passare così tanto tempo per reincontrarvi.

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