Fumetto

ROSATO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2021, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Pinot Grigio
Suolo: Calcareo, leggermente marnoso
Estensione del vigneto: 7 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 10 giorni e affinamento in vasche di acciaio inox.
Solforosa totale: 41 mg/l
Bottiglie prodotte: 13.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Fumetto di Tenuta Fornace è un vino rosato fresco, sottile e dissetante. Irriverente e sbarazzino, si muove agilmente in bocca tra frutta croccante, fiori ed erbe in infusione chiudendo su un'acidità sterzante, quasi aspra, che richiama la beva con estrema facilità.

QUANDO

Quando siete nostalgici e avete bisogno di staccare la testa, prendete l'ultimo romanzo del vostro scrittore preferito, una bottiglia di Fumetto e sedetevi all'ombra delle fronde di un albero. Vi sembrerà di tornare indietro ai pomeriggi estivi passati nel giardino dalla nonna a divorare romanzi bevendo tè freddo.

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