Gocce di Luce

BIANCO MACERATO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2017
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Timorasso
Suolo: Marnoso
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.500
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio e affinamento negli stessi contenitori per diversi mesi.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 15.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Gocce di Luce di Tenuta Fornace è un vino bianco solare, elegante e luminoso. Teso e fresco, si muove con riservatezza tra fiori e nocciole verdi, per poi dispensare in bocca ricchezza, calore, sapidità e tratti minerali per un vino in perfetto equilibrio che invoglia al nuovo sorso.

QUANDO

Quando vi volete fare una coccola, dopo aver messo una bottiglia di Gocce di Luce in frigo, andate dal vostro pescivendolo di fiducia e fatevi dare una manciata generosa di gamberi freschissimi. Tornati a casa aprite il vino e accendete i fornelli. Del primo bicchiere un goccio va per sfumare la bisque, un altro per il risotto e il resto è da bere assaggiando un gambero crudo mentre aspettate che cuocia il riso.

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