

## Gocce di Luce

 BIANCO MACERATO  VECCHIE VIGNE  NO SOLFOROSA AGGIUNTA



### INFO

**Annata:** 2015

**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.

