TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Peparino

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Argilloso marnoso
Estensione del vigneto: 7 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato e Guyot
Densità ceppi per ha: 8.500
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea per il 65% della massa in acciaio e in tini di rovere aperti per la restante parte. Macerazione sulle bucce con parte dei raspi e follature quotidiane e affinamento in vasche di acciaio per il 65% e in tonneaux di rovere per la restante parte.
Solforosa totale: 22 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Peparino di Tenuta Fornace è un vino rosso fresco, elegante e profumato. Snello e grintoso, all'entrata tutta sul pepe e su piccoli frutti crocccanti, segue un sorso freschissimo e fine dal tannino vellutato e a tratti vegetale. Un vino aereo, grande espressione del potenziale del pinot nero in Oltrepò.

QUANDO

Quando dopo una giornata passata per boschi e sentieri tornate a casa con qualche porcino incontrato sul vostro cammino, dopo aver messo in pentola l'occorrente per fare un brodo vegetale, correte in cantina a prendere una bottiglia di Peparino. Il primo bicchiere preparando il risotto, il secondo tra una forchettata e l'altra e il terzo perdendosi in chiacchiere con chi è al tavolo insieme a voi.

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