Riva Longa Croatina Passita

ROSSO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2017
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Croatina
Suolo: Argilloso, con tracce di limo e sabbia
Estensione del vigneto: 15 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 87 anni
Produzione media per ha: 15 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento di due mesi in pianta, fermentazione spontanea in acciaio con macerazione sulle bucce per 60 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per diversi mesi e in botti grandi di rovere di Slavonia per 12 mesi.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.600

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÈ

Il Riva Longa Croatina Passita è un vino rosso morbido, di grande struttura ottenuto da uve appassite in pianta. Raffinato e voluttuoso, il sorso sprigiona calore e sfumature di frutta surmatura, quasi distillata, per poi virare su sale e tannino. Un vino espressivo di grande lunghezza e profondità, connubio tra raffinatezza e rusticità.

QUANDO

Quando la stagione della caccia ricomincia e la selvaggina torna nuovamente disponibile, organizzate un pranzo in campagna con gli amici. Preparate la lepre in umido e stappate una bottiglia di Riva Longa, apparecchiate fuori e godetevi uno degli ultimi giorni di sole della stagione. Rusticità ed eleganza, morso dopo morso, sorso dopo sorso.

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