

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&NBSP;

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.

