

# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## 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

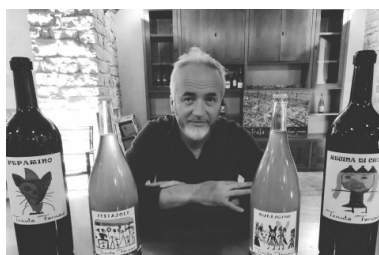
**Produzione media per ha:** 15 hl

**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.

