Sette Nani

BIANCO VECCHIE VIGNE NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Riesling
Suolo: Marnoso, fortemente calcareo, gessoso
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.250
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media per ha: 45 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce di un giorno in pressa, fermentazione spontanea e affinamento in vasche di acciaio inox.
Solforosa totale: 33 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.500

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Sette Nani di Tenuta Fornace è un vino bianco fresco, dritto e agrumato. Frutta fresca, erbe aromatiche e acidità affilata anticipano un sorso intenso e persistente, che aumenta la salivazione e invoglia alla beva.

QUANDO

Quando i bambini vogliono la merenda e la dispensa di casa piange, bastano acqua, farina, sale e un cucchiaio di strutto per prepare la "Schita", la tradizionale merenda dell'Oltrepò Pavese. Da portare in tavola calda con un succo di frutta per i più piccoli e un bicchiere di Sette Nani per i grandi.

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