Tantaroba

BIANCO MACERATO | VECCHIE VIGNE | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2020
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigni: Timorasso, Cortese
Suolo: Calcareo, marnico
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 80 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in contenitori di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 12 mg/l
Bottiglie prodotte: 20.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Tantaroba di Tenuta Fornace è un vino bianco macerato di buona materia, ricco e vibrante. Pieno e intenso, si muove in bocca tra frutta, calore e grip mantenendosi teso, fresco e agile. Un vino che trova nella sua ricchezza e varietà il suo più grande punto di forza. Come dice il nome Tantaroba!

QUANDO

Quando viene a trovarvi un amico senza preavviso, proprio mentre stavate per cominciare un film che volevate guardare da tempo, cambiate i vostri progetti. Spegnete la TV, tirate fuori tutti i formaggi che albergano nel vostro frigorifero e mettete in fresco una bottiglia di Tantaroba. Scoprirete che i programmi inaspettati spesso si rivelano essere i migliori.

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