Tuttosole

BIANCO MACERATO · VECCHIE VIGNE · NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Moscato Bianco
Suolo: Calcareo, leggermente argilloso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 55 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce di 75 giorni e affinamento in vasche di acciaio inox.
Solforosa totale: 18 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Il Tuttosole di Tenuta Fornace è un vino bianco macerato secco, intenso e mediterraneo. Alla maturità del frutto contrappone il sale e alla voluttosità del lato aromatico un tannino asciutto, scontroso al primo sorso, stimolante al secondo e infatuante al terzo.

QUANDO

Nelle serate d'estate, quando il calore del giorno lascia lo spazio ai venti rinfrescanti della sera, portate nelle vostre passeggiate sulla sabbia ancora tiepida una bottiglia di Tuttosole. Da bere rigorosamente in compagnia degli amici di sempre tra risate, abbracci e voli pindarici.

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