

# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## 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.

