Zolferino

NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: S.A.
Formato: 50 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigno: Timorasso
Suolo: Marnoso
Densità ceppi per ha: 6.500
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in anfore di ceramica. Affinamento per 7 anni in anfore aperte "sottovela".

PRODUTTORE

TENUTA FORNACE
Andrea Rossi

PERCHÉ

Zolferino di Tenuta Fornace è un vino bianco macerato in stile jurassiano che, grazie al lungo affinamento sotto vela, acquisisce spessore e carattere. Al naso si presenta tra sentori sulfurei, vulcanici e minerali che si scontrano con una bocca con speziature di liquirizia, albicocca matura e mela. Un vero e proprio vino da meditazione.

QUANDO

Quando vi sentite un pò filosofi e vi ponete diverse domande sulla vita, stappate una bottiglia di Zolferino e sedetevi sulla vostra poltrona preferita. Ad alcune domande non c'è risposta, però, meglio fare retorica con il calice pieno.

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