TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

Vino Rosso

ROSSO

INFO

Annata: S.A.

Formato: 150 cl

Paese: Italia

Suolo: Calcareo Argilloso

Estensione del vigneto: 2,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 10 anni

Produzione media per ha: 75 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e macerazione sulle bucce di 8-10 giorni. Affinamento in contenitori di acciaio inox.

Solforosa totale: 40 mg/l

Bottiglie prodotte: 4.000

Note: Secondo le Autorità competenti, l'indicazione del vitigno nei vini senza denominazione d'origine sarebbe vietata dalle regolamentazioni di settore. Le Triple "A" si sono adeguate alle indicazioni fornite dalle Autorità, ma sono convinte che non indicare il vitigno impedisca ai consumatori una corretta e completa informazione della natura del prodotto.

PRODUTTORE

TENUTA MIGLIAVACCA

Francesco Brezza

PERCHÉ

Il Vino Rosso di Tenuta Migliavacca è un vino rosso di grande beva, da versare nel bicchiere senza pensieri, Appaga il palato come mordere tra i denti un grappolo di uva matura e solletica la salivazione con gentilezza, reclamando un altro sorso.

QUANDO

Se esistessero ancora quelle trattorie in cui gli osti si approvvigionavano dai contadini, cucinavano con amore e lentezza sulla stufa e non negavano un piatto a nessuno a qualsiasi ora, il Vino Rosso di Tenuta Migliavacca sarebbe un meraviglioso vino da osteria per accompagnare parole, sapori e partite di briscola.

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