

Tenuta Fornace Riva Longa

IP (caisse de 6 x 500 ml)

Pays : Italie

Région : Lombardie



100% Croatina



Alcool : 14,5 %



La fermentation alcoolique est uniquement spontanée et exclusivement réalisée à l'aide des levures indigènes présentes dans les raisins. Macération sur les peaux pendant 60 jours et fermentation malolactique naturelle sans ajout de bactéries malolactiques, vieillissement de 12 mois dans de grands fûts de chêne de Slavonie.



Le Riva Longa est un vin obtenu à partir du séchage des raisins Croatina dans le vignoble ; il présente des arômes de fruits rouges macérés, mais en même temps évolués ; il a une saveur douce, intense et persistante avec des notes d'amande. Le Riva Longa conserve sa belle couleur rouge rubis intense même après des années de vieillissement, avec des reflets violets qui le caractérisent.



Tenuta Fornace est le résultat du rêve d'Andrea Rossi et de sa famille, qui déjà au début du XIXe siècle cultivaient des raisins à Oltrepo' Pavese, où la culture de la vigne remonte à des milliers d'années.

