

## NOTE D'AGOSTO

### Metodo Classico Rosé

#### Vigneti:

“Note d’ Agosto” viene prodotto dal vigneto che porta il nome di ‘Luogo d’Agosto’. Si trova su colline esposte al sole ad un’altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

#### Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura (40% dell’uva iniziale)

Viene fatta una breve macerazione di 3/4 ore sulle bucce in modo da avere il colore rosato tipico. Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento del tiraggio, dove viene aggiunto lo “sciroppo di tiraggio”. Viene poi imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

#### Maturazione:

Le bottiglie accatastate restano almeno 48 mesi a contatto con i lieviti prima del “remouage”, con lo scopo di arrivare in futuro a 60 mesi. Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

#### Caratteristiche sensoriali:

Di colore rosa , l’impatto al naso risulta intenso con sentori di frutti di bosco, ribes ed erbe balsamiche. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

#### Abbinamenti:

Vino da tutto pasto.

#### Temperatura di servizio: 6°- 8°

Uve: pinot nero 100%

Allevamento: guyot

Produzione: 7000 kg/ha

Densità d’impianto: 5000 ceppi/ha

Terreno: argilloso con alto contenuto di calcare

Contenuto alcolico: 12,5 % vol.

Acidità totale: 7 g/l

Zuccheri residui: 5 g/l

SO2 tot: 75 mg/l

Invecchiamento: almeno 48 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

