

LUOGO D'AGOSTO

VSQ Pinot Nero Metodo Classico bianco DOCG

Vigneti:

Il "Luogo d' Agosto" viene prodotto da vigneti situati nei comuni di San Damiano al Colle e Montù Beccaria.

I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza di 300 s.l.m.

Allevamento: guyot

Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

L'uva, 100% Pinot nero, viene raccolta in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura. Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento del tiraggio.

Maturazione:

Le bottiglie accatastate restano a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore giallo con unghia ramata, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di pesca, erbe balsamiche e anice stellato. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Abbinamenti:

Vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6°-8°



Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.