

NOTE D'AGOSTO

VSQ Metodo Classico Pinot Nero Rosé

Vigneti:

“Note d’ Agosto” viene prodotto dal vigneto che si trova su colline esposte al sole ad un’altezza di 300 s.l.m.

Allevamento: guyot.

Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Le uve, 100% Pinot nero, vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo laprima spremitura.

Viene fatta una breve macerazione di 3/4 ore sulle bucce in modo da avere il colore rosato tipico. Il vino rimane sulle fecce 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 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°



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.