

Luogo d'Agosto

VSQ Pinot Nero bianco Metodo Classico

Vigneti

Il "Luogo d'Agosto" viene prodotto da vigneti di Pinot Nero 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 metri 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. 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 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 °

Uve: pinot nero 100%

Allevamento: guyot

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.

