

NOTE D'AGOSTO

VSQ Pinot Nero Rosé Metodo Classico

Vigneti:

“Note d' Agosto” viene prodotto dal vigneto che si trova su colline esposte al sole ad un'altezza di 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.

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°

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.



Azienda Agricola Alessio Brandolini - Frazione Boffalora, 68 - 27040 San Damiano al Colle

Tel.: +39.0385.75232 - Fax: +39.0385.75232

Email: info@alessiobrandolini.com - Web site: www.alessiobrandolini.com