

Percivalle

VINI BIOLOGICI :

PINOT NERO BRUT

Classificazione: VSQ PINOT NERO BRUT Metodo Classico.

Varietà: 100% Pinot Nero.

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo, 180mt slm.

Agricoltura: Biologica certificata.

Allevamento: Guyot

Eta' vigneto: 14 anni

Densita' impianto: 4500 ceppi/ha.

Epoca vendemmia: terza decade di Agosto, raccolta manuale in cassette.

Vinificazione e fermentazione: pressatura uva intera; resa mosto fiore

45 %; fermentazione in bianco a temperatura controllata. Nessun coadiuvante chimico aggiunto. No malolattica.

Affinamento: almeno 18 mesi sui lieviti, alla sboccatura aggiunta di L d'Ex. Con un residuo di 6/7 gr/lit di zucchero.

Il Pinot Nero metodo classico nella sua espressione piu' moderna.

