

Percivalle

VINI BIOLOGICI :

DOSAGGIO ZERO.

Classificazione: VSQ PINOT NERO D. ZERO Metodo Classico.

Varietà: 100% Pinot Nero.

Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo, 150mt slm.

Agricoltura: Biologica certificata.

Allevamento: Guyot

Eta' vigneto: 14 anni

Densita' impianto: 4000 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 24 mesi sui lieviti

Alla sboccatura non viene aggiunto L d'Ex. ma solo rabboccato con vino bianco di riserva. Meno di 3 gr/lit di zuccheri residui. Essendo un Metodo Classico di carattere, severo e dal gusto deciso con olfatto agrumato, minerale e fragrante si sposa perfettamente con preparazioni di pesce crudo e ostriche, ma anche con cibi particolarmente succosi.

