



Tondo per scelta, dosa con arte dolcezza e acidità.

Round by choice, it doses with art sweetness and acidity.



UVAGGIO

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%.

VINIFICAZIONE

Il Pinot Nero viene diraspato e messo in vasca per una criomacerazione di durata variabile da 6 a 8 ore, a 5 °C. Lo Chardonnay viene pigiato in modo soffice ed il mosto ottenuto è conservato a 8 °C.

Dopo la sfeccatura entrambi i mosti vengono fatti fermentare separatamente a temperatura controllata di massimo 18 °C. In primavera vengono poi assemblati per il successivo imbottigliamento.

AFFINAMENTO

Il vino viene affinato in bottiglia a contatto con i lieviti per 24 mesi.

PROFUMO

Le note dominanti ricordano i piccoli frutti rossi.

SAPORE

Rotondo e morbido. La presenza di zuccheri è perfettamente bilanciata dalla buona acidità.

GRAPES

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%.

WINE-MAKING

Grapes are removed from their stalks, placed in tanks and macerated for about 6/8 hours at 5°C. The Chardonnay is pressed gently and the must obtained is kept at a temperature of 8°C. After taking out the dregs both musts are fermented separately at a controlled temperature of maximum 18°C. The cuvée is produced in Spring and then bottled.

REFINEMENT

The wine is aged on the yeasts in the bottle for at least 24 months.

BOUQUET

Hints of small red berries.

TASTE

Round and soft. The presence of sugar perfectly balances the good acidity of the wine.

bott. 0,75 l	cartone/case 1 bott.	cartone/case 2 bott.	cartone/case 3 bott.	cartone/case 6 bott.
				