

SCHEDA TECNICA

VIGNETO LA PURSCELA

UVE	NEBBIOLO 80% BRUGNOLA 15% PIGNOLA 5%
ZONA DI PRODUZIONE	COMUNE DI BIANZONE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
DENSITA' IMPIANTO	4500 CEPPI/HA
ACIDITA' TOTALE	5,6 g/lt
RESA UVA PER ETTARO	40 q.li
VINIFICAZIONE	Fermentazione a cappello galleggiante in fusti di acciaio Inox Follatura manuale Rimontaggio manuale senza l'utilizzo di pompe Fermentazione malolattica in fusti di acciaio inox
AFFINAMENTO	2 anni in fusti di Acciaio Inox 1 anno in anfore di terracotta Minimo 2 anni in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Il gradevole bouquet di piccoli frutti rossi contiene belle note di viola. Piacevole freschezza all'assaggio. Finale perfettamente tipico che esprime appieno il territorio

NOTE DI SERVIZIO

Temperatura di servizio 18° Si consiglia di stappare almeno un'ora prima del consumo.

Il prodotto non viene sottoposto a nessun processo di filtrazione e la presenza di fondo nella bottiglia è pertanto assolutamente naturale. Si consiglia di decantare prima del consumo.

ACCOSTAMENTI

Brasati, bolliti, pasta, salumi, formaggi a pasta dura.