

## SCHEDA TECNICA

### VIGNETO LI CURT

<b>UVE</b>	<b>NEBBIOLO 90%</b> <b>BRUGNOLA 5%</b> <b>PIGNOLA 3%</b> <b>ALTRI 2%</b>
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>COMUNE DI BIANZONE</b>
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	<b>GUYOT</b>
<b>DENSITA' IMPIANTO</b>	<b>4500 CEPPI/HA</b>
<b>ACIDITA' TOTALE</b>	<b>5,6 g/lt</b>
<b>RESA PER ETTARO</b>	<b>40 q.li</b>
<b>VINIFICAZIONE</b>	<b>Fermentazione a cappello galleggiante in fusti di acciaio Inox</b> <b>Follatura manuale</b> <b>Rimontaggio manuale senza l'utilizzo di pompe</b> <b>Fermentazione malolattica in fusti di acciaio inox</b>
<b>AFFINAMENTO</b>	<b>2 anni in fusti di Acciaio Inox</b> <b>1 anno in anfore di terracotta</b> <b>Minimo 2 anni in bottiglia</b>

## **NOTE DEGUSTATIVE**

Piacevoli note floreali che emergono fra i sentori di frutta matura.

Bella balsamicità percepita sia al naso che al palato. Vino di estrema eleganza e notevole struttura, destinato ad ampliare nel tempo la sua armonia

## **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**

Cacciagione brasati, arrosti, formaggi stagionati a pasta dura.