



vin
na
tr
r



La Pessa da Piè BIO/DEMETER 2023

Uvaggio: Molinara.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vigneti coltivati in agricoltura biodinamica.

Tipologia di terreno: Calcareo e argilloso, altitudine 180 metri s.l.m.

Periodo di raccolta: Uve fresche raccolte a mano nella prima metà di settembre.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e subito pigiate. Il mosto ottenuto rimane a contatto con le bucce per una notte, tempo necessario per ottenere un colore rosa vivace ed intenso. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono spontaneamente in vasca di cemento. Affina per sei mesi per essere poi imbottigliato senza alcuna filtrazione.

Descrizione: Colore rosato dai riflessi aranciati. Al naso note di mandarino e frutti a pasta gialla come la pesca e l'albicocca. Al gusto fresco ed avvolgente, dal finale sapido e minerale.

Gastronomia: Piacevole come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti leggeri. Ottimo con pesce di lago e di mare, con formaggi teneri e verdure, indicato anche per pizza gourmet. Accompagna bene anche salumi e carni bianche. Temperatura di servizio 10-12 gradi.

Dati analitici:

Alcol: 12% vol

Zuccheri: 0,6 g/l

Acidità totale: 5,60 g/l

Anidride solforosa inferiore a 30 mg/l

PH: 3,14

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Montorio VR

T +39 392 1492330
T +39 345 1442692
info@montenigo.it

