



vin
na
tr
r



El Vin Picolo BIO/DEMETER 2023

Uvaggio: Corvina, Rondinella.

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 da fine Agosto alla prima settimana di Settembre.

Vinificazione: Viene prodotto da una seconda spremitura delle uve con aggiunta di una parte di uve fresche. La fermentazione spontanea in modo tradizionale. Affina in vasche di cemento per sei mesi dove la fermentazione malolattica avviene spontaneamente, si imbottiglia poi senza filtrazione.

Descrizione: Colore rosso dai tenui riflessi violacei. Al naso è intenso, mora e lampone con leggere note di violetta ed erbe balsamiche. Al gusto è diretto, minerale e sapido un assaggio che subito invoglia a continuare.

Gastronomia: Vino quotidiano, di facile beva. Ideale durante una breve pausa con pane e salame, primi piatti di pasta o risotti; se servito leggermente più freddo ottimo con del pesce bianco alla griglia.

Temperatura di servizio 10-12°C.

Dati analitici:

Alcol: 9,70% vol

Zuccheri: 0,6 g/l

Acidità totale 6,50 g/l

pH: 3,17

Contiene solfiti inferiori a 30mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Montorio VR

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

