



vin
na
tr



Metodo Classico 20/48 BIO 2020

Uvaggio: Corvina.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vitigni coltivati in agricoltura biologica.

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: Le uve rosse vengono raccolte a mano e pressate intere in un piccolo torchio, si ottiene così un mosto dal colore ambrato che viene lasciato fermentare in anfora di terracotta. La presa di spuma avviene grazie all'aggiunta di mosto di Corvina appassita. Rimane in bottiglia per almeno 48 mesi prima della sboccatura. Non è filtrato, millesimato, a dosaggio zero e senza solfiti aggiunti.

Descrizione: Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino dai riflessi ambrati, al naso fiori bianchi ed erbe officinali, dal gusto asciutto e minerale e delicata fragranza di lievito.

Gastronomia: Ideale per finger food, per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei, come aperitivo.
Temperatura di servizio 10-12 gradi.

Dati analitici:

Alcol: 12,40% vol

Zuccheri: 0,6 g/l

Acidità totale: 6,30 g/l

pH: 3,19

Non contiene solfiti

Agricola Montenegro
Via delle Rive 3/A
37141 Verona

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

