



demeter



vin
na
tr
r



El Buleto BIO/DEMETER 2024

Uvaggio: Corvina.

Vigneti: Le uve provengono esclusivamente da vitigni 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: Le uve rosse vengono raccolte a mano e pressate intere in un piccolo torchio, si ottiene così un mosto dal colore ambrato che si lascia fermentare in vasca di cemento. La presa di spuma avviene grazie all'aggiunta di mosto di Corvina appassita. Non è filtrato ed è senza solfiti.

Descrizione: Colore giallo paglierino dai riflessi ambrati, perlage fine e persistente. Al naso è intenso, le note di pera e fiori bianchi si fondono ai sentori di crosta di pane appena accennati. In bocca è deciso, sapido e vivace con retrogusto lievemente amarognolo e asciutto.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo o in abbinamento ad antipasti di terra, salumi e formaggi. Ideale con crostacei, molluschi e piatti a base di pesce.

Dati analitici:

Alcol: 11,63% vol

Zuccheri: 0,6 g/l

Acidità totale: 5,72 g/l

pH: 3,26

Anidride solforosa: 0 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Verona

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

