



vin
na
tr
r



L'avamata IGT 2023 BIO/DEMETER

Uvaggio: Corvina.

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: Le uve rosse vengono raccolte a mano e pressate intere con un piccolo torchio, si ottiene così un mosto dal colore ambrato che viene lasciato fermentare in un tino di rovere. Completata la fermentazione, il vino affina per almeno 6 mesi nello stesso tino, per poi fare altri quattro mesi di affinamento in anfore di terracotta prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: Colore giallo paglierino dai riflessi ambrati. Al naso fiori bianchi e agrumi.

Al palato asciutto e minerale, tannino ben presente.

Gastronomia: Ideale con antipasti, primi piatti come tortelli in brodo e minestre, si abbina a pesci e carni bianchi, insalate e verdure grigliate. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 8-10 gradi.

Dati analitici:

Alcol: 12,35% vol

Zuccheri: 0,6 g/l

Acidità totale: 6,63 g/l

pH: 2,97

Anidride solforosa: 22 mg/l

Agricola Montenigo
Via delle Rive 3/A
37141 Verona

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

