

La Pergola di Tico

Linea:	Negò Manì: uve allevate da Matteo e Tico
Annata:	VII Vita MMXXII
Denominazione:	Vino rosso
Nazione:	Italia
Regione:	Valle d'Aosta
Zona:	Aosta
Varietà:	100% uva non nominabile
Metodo di vendemmia:	Manuale in cassetta a metà settembre
Fermentazione:	in acciaio, spontanea
Altitudine:	550 m
Maturazione e affinamento:	acciaio
Imbottigliamento:	imbottigliato ad agosto 2023 senza filtrazione
Gradazione alcolica:	14 % vol
Temperatura di servizio:	15-18°C
Bottiglie prodotte:	350 da 750
SO₂ tot:	29 mg/l
Curiosità:	Singola pergola a casa del nostro amico Tico, originariamente impianto da suo nonno. Un altro vino basato su un vitigno "straniero" ed innominabile, che regala nel 2022 una struttura imponente e tanta generosità. Unico esempio, per quanto ne sappiamo noi, di 6.r.i.6.n.o.l.i.n.o in VdA.



VINTAGE s.s. Agricola

Località Pallein 40 St. Christophe 11020 (AO) P.I./C.F. 01212100075

www.vintagevini.it - vintage.vin.natural@gmail.com