

Lui

Linea:	Vintage: uve coltivate da noi
Annata:	VI Casa MMXXI
Denominazione:	Vino rosso
Nazione:	Italia
Regione:	Valle d'Aosta
Zona:	Verrayes
Varietà:	100% Pinot nero
Suolo e clima:	Roccia e argilla - Soleggiato
Metodo di vendemmia:	Manuale in cassette metà settembre
Fermentazione:	sponanee, una parte diraspato, una parte grappolo intero, una parte carbonica
Altitudine:	650 m
Maturazione e affinamento:	1 anno in barrique, 3 mesi in acciaio e successivamente bottiglia
Imbottigliamento:	imbottigliato ad aprile 2024 senza filtrazione
Gradazione alcolica:	12,5% vol
Temperatura di servizio:	16°/20°C
Bottiglie prodotte:	250 da 750 ml – 6 da 1500 ml
SO₂ tot:	45 mg/l
Curiosità:	Lui, il principe dei vitigni, una versione un po' provocatoria e controtendenza, che va a togliere invece che aggiungere, per riportare alla beva e alla freschezza del frutto, per assaporare un Pinot nero di Montagna!



VINTAGE s.s. Agricola

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

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