

Promenade d'Automne

Linea:	Negò-Mani: uve allevate da Stefano
Annata:	VII Vita MMXXII
Denominazione:	Vino Rosato
Nazione:	Italia
Regione:	Valle d'Aosta
Zona:	Sarre
Varietà:	100% Gamay
Suolo e clima:	Sabbia e Argilla straficati
Metodo di vendemmia:	Manuale in cassette metà settembre
Fermentazione:	spontanea, lieviti indigeni, 100% grappolo intero pressatura soffice e diretta con i piedi e successiva torchiata
Altitudine:	650 m
Maturazione e affinamento:	11 mesi in acciaio, successivamente bottiglia
Imbottigliamento:	imbottigliato inizio settembre 2023
Gradazione alcolica:	13,5% vol
Temperatura di servizio:	6°/10°C
Bottiglie prodotte:	350 da 750ml
SO₂ tot:	25 mg/l
Curiosità:	Promenade d'Automne nasce da una passeggiata nel torchio di 8 ore e 4 ragazze che si alternano nella pigiatura dei grappoli intero, un rosato di piena struttura e austero, adatto all'autunno/inverno



VINTAGE s.s. Agricola

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

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