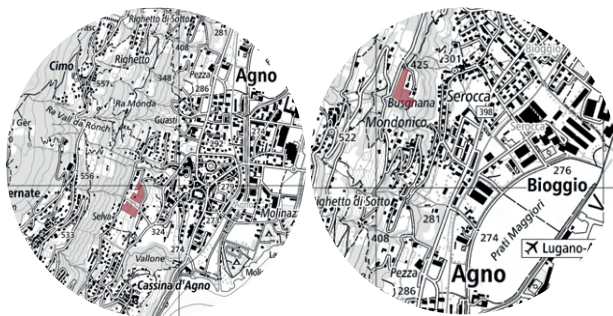


# Agata



**Vigneti:**  
Agno

**Vitigno:**  
100% Merlot

## **Vinificazione:**

Le uve sono state raccolte alle prime ore del mattino. Una parte delle uve è stata macerata in un tino con i piedi e poi è stato inoculato un lievito selvatico biologico. Le uve rimanenti, che non sono state diraspate, sono state messe sopra questa miscela di fermentazione e il tino è stato chiuso con un coperchio. La "macération semi-carbonique" è durata due settimane. L'uva è stata pressata con la tecnica "pressurage champenois". Per Agata è stato utilizzato solo il cuore o la parte centrale del processo di pressatura. Il succo pressato è stato fatto fermentare lentamente in un'anfora a una temperatura di fermentazione di 15-19 gradi. L'acido malico rimanente è stato degradato con una fermentazione malolattica biologica. Il vino è stato poi liberato dalle fecce grossolane e lasciato nell'anfora. Per quattro mesi le fecce fini sono state mescolate (battonage). Il vino è stato imbottigliato con una filtrazione grossolana.

## **Osservazione:**

Un Rosé o anche un Rosso Leggero è stato interpretato qui in modo diverso. Un vino che forse polarizza qualcosa e allo stesso tempo dà piacere. Agata non si distingue solo per l'immagine del suo grande cesto di frutta, ma anche per il contenuto. Agata è la sorella gemella di Vittorio e si differenzia principalmente per la frazione di pressatura utilizzata per lei. Data la sua nota fruttata, il vino dovrebbe essere bevuto un po' più fresco come un vino rosso, ma più caldo di un vino bianco.

Data di raccolta	4./5./10.09.2022
Acidità totale	5.6 g/l
pH	3.5
Zuccheri	-
Alcool	12.5 Vol%
SO <sub>2</sub> libero	20 mg/l
SO <sub>2</sub> totale	33 mg/l
Produzione (bott.)	1081
Temp. di servizio	ca. 15 Grad

