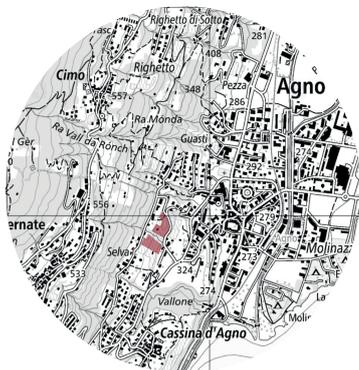


Agata



Vigneti:
Agno

Vitigno:
100% Merlot

Vinificazione:

Una parte delle uve è stata macerata in un tino con i piedi. 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. L'acido malico rimanente è stato degradato con una fermentazione malolattica biologica. 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	11/12.09.2023
Acidità totale	-
pH	-
Zuccheri	-
Alcool	12.5 Vol%
SO ₂ libero	-
SO ₂ totale	-
Produzione (bott.)	-
Temp. di servizio	ca. 16 °C

