

# Neo



**Vigneto**  
Agno

**Vitigno:**  
98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

## Vinificazione:

La maggior parte delle uve (92%) è stata diraspata e macerata in un grande tino di fermentazione in legno di quercia svizzero, raffreddato e senza l'aggiunta di zolfo. Una piccola parte (8%) delle uve è stata messa nel tino di fermentazione come acini interi. È stata effettuata un'estrazione di succo (saigné) di circa il 10%. Il mosto è stato inoculato con un lievito selvatico biologico. Durante la fermentazione, il cappello di vinacce è stato spinto a mano una volta al giorno (pigeage). La fermentazione è avvenuta a una temperatura compresa tra 22 e 25 gradi. Dopo un periodo di macerazione di circa tre settimane, il Merlot è stato pressato. Il Neo è stato messo in barrique di rovere francese e americano usate per l'ulteriore invecchiamento. La fermentazione malolattica (FML) ha avuto luogo nelle botti di legno. Durante due mesi, i lieviti fini sono stati rimescolati (battonage). Dopo 6 mesi in legno, il vino è stato trasferito in anfora, dove è maturato per altri 24 mesi. Il vino è stato filtrato grossolanamente prima dell'imbottigliamento.

## Osservazione:

Neo e la sua bomba da tavolo ci sorprendono ogni anno. Ecco perché lo chiamiamo anche "Vin de surprise". Una volta è bianco, una volta è rosso e poi è di nuovo frizzante.

Dopo aver fatto esplodere la bomba a tavola, Neo ci sorprende quest'anno con i suoi aromi fruttati scuri e mostra un carattere speciale con la sua pienezza in bocca. Come tutti i nostri vini, Neo è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	13.09.2020
Acidità totale	6.0 g/l
pH	3.3
Zuccheri	-
Alcool	13.5 Vol%
SO <sub>2</sub> libero	25 mg/l
SO <sub>2</sub> totale	76 mg/l
Produzione (bott.)	1376
Temp. di servizio	ca. 18 °C

