

VENEZIA DOC BIO VEGAN PINOT NERO



NOTE DELL'ENOLOGO: Questo vino viene prodotto seguendo una vinificazione in rosso classica. Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate. A seguire avviene l'innesto dei lieviti selezionati che consentirà l'avvio della fermentazione alcolica per una durata di circa 4-5 giorni; nel frattempo si eseguono le operazioni di rimontaggio e follatura che favoriscono l'estrazione dei composti polifenolici, caratterizzanti questo vino. Dopo il periodo di macerazione, si effettua una pressatura soffice che consente di separare le vinacce dal vino: a questo punto, dopo una serie di travasi, il vino verrà affinato in serbatoi di acciaio fino al momento della filtrazione e si procederà alla fase di imbottigliamento.

NOTE ANALITICHE: Grado Alcolico: 12.5% vol. Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lt

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino scarico con una leggera sfumatura granata. Sentore che ricorda i frutti di bosco, la mora, la confettura di prugne con note di liquirizia. In bocca il vino è delicato, fruttato e tipicamente acidulo. Il suo tannino leggero gli dona un gusto pieno e piacevolmente lungo.

NOTE DEL SOMMELIER: Temperatura di servizio: da servire a 16°C-18°C.

Abbinamenti: primi piatti come risotti di struttura o con secondi di carne rossa o bianca.

NOTE DEL PRODUTTORE: "Biologico per noi è una scelta di vita, una responsabilità che ispira ogni aspetto della nostra realtà. La linea BACK TO BASIC rappresenta l'essenza dell'identità aziendale: ridurre al minimo l'impatto dell'intera filiera del vino sull'ambiente. Le uve certificate bio e vegan provengono dai vigneti della azienda agricola di proprietà. La bottiglia è in vetro 94% riciclato. Il tappo in sughero 100% sostenibile, così come la capsula e l'imballo del cartone, deriva da materiale di riciclo. L'etichetta è ottenuta dagli scarti dell'industria del cotone ed è impiegato il minor inchiostro possibile."

