

MENEGOTTI

M

PAS DOSÈ

V.S.Q.P.R.D.

VARIETÀ DELLE UVE:
CORVINA 100% (VINIFICATA IN BIANCO)

RESA:
80 Q.LI PER ETTARO

MATURAZIONE:
4 MESI IN ACCIAIO, PERMANENZA SUI LIEVITI 60
MESI IN BOTTIGLIA, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
9 MESI

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA:
PERLAGE FINE E PERSISTENTE. COLORE
PAGLIERINO CARICO CON RIFLESSI DORATI.
IL COMPLESSO OLFATTO SPEZIATO SI LEGA IN
MANIERA ARMONICA AD UN PALATO DECISO
CON UNA SAPIDITÀ IMPORTANTE.

SERVIZIO:
6-8° C

ALCOL:
12.8

ACIDITÀ:
8.9

PH:
2.98

ZUCCHERI RESIDUI:
< 1 G/L

