

MENEGOTTI

M

PAS DOSE

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

VITIGNO:

CORVINA 100% (VINIFICATA IN BIANCO)
RESA 80 Q.LI PER ETTARO

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO:

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8° C

GRADO ALCOLICO:

12,8% VOL.

ACIDITÀ:

8,9.

PH:

2,98

ZUCCHERI RESIDUI:

< 1 G/L

