MEGGIOLARO

Sofi

Denominazione : **VENETO IGT PINOT NERO FRIZZANTE ROSE'**

Varieta' delle uve : **95% PINOT NERO – 5% GARGANEGA**

Zona di produzione : vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR), sottozona Monte Calvarina, Monti Lessini, Veneto.

Esposizione/ Altitudine : Sud / 550 metri sul livello del mare

Tipologia dei terreni : suoli vulcanici ricchi in basalto e tufo

Eta' media delle viti : 8 / 10 anni

Resa per ettaro : 60 quintali

Epoca della vendemmia : fine Agosto. Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione :
le uve rimangono nella pressa per circa 2 ore, seguite da una delicata pressatura a grappolo intero senza diraspatura.
La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni. Il vino rimane poi sui propri lieviti in acciaio, con periodici bâtonnage effettuati mediante agitazione meccanica per mantenere i lieviti in sospensione.
La rifermentazione avviene in bottiglia tramite l'aggiunta di mosto ottenuto da uve Garganega appassite. Il vino rimane sui propri lieviti ed è non filtrato. Prima della commercializzazione, affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Gradazione alcolica : 12% Vol.
Packaging : bottiglie da 0,750 / lt. - casse da nr. 12 bottiglie - Tappo corona