

# 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