

VSQ PAS DOSÈ • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.

VINIFICAZIONE

Per la preparazione del vino base, le uve raccolte a mano in piccole cassette vengono pressate intere, donando al mosto la caratteristica tonalità rosa antico. Dalla svinatura si ottiene poco più del 50% di resa in mosto, la fermentazione viene condotta a 16 °C. Il vino rimane in affinamento sur lies per circa 90 giorni.

TIRAGGIO

Viene effettuato nei primi mesi dell'anno successivo a quello di vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

La rifermentazione in bottiglia e le successive fasi di maturazione sui lieviti durano per almeno 60 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Nessuna aggiunta di liqueur.

SERVIRE A

6-8°C.

