

# AVENIR



*Questo Metodo Classico rappresenta un'importante sfida destinata a completare la nostra vasta gamma di vini*

**Tipologia di vino:** VSQ - Pas Dosè - Nature Metodo Classico

**Varietà delle uve:** Pinot noir

**Raccolta:** la prima settimana di agosto

**Resa:** 100 q/ha

**Vinificazione:** pressatura diretta del grappolo intero e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio svolto nella primavera successiva

**Affinamento:** 36 mesi sui lieviti

**Note sensoriali:** colore paglierino brillante, all'olfatto presenta note di frutti rossi delicati e rimandi floreali. In bocca l'acidità verticale è accompagnata da un perlage minuto e persistente

**Temperatura di servizio ottimale:** 8° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 13.000

**Formati disponibili:** 0,75 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



**Abbinamenti:**...



SanPatrignano