



OPUSNONA EXTRA BRUT ROSÉ MILL. 2012. L'espressione più diretta del rapporto territorio/vitigno, dove nulla può migliorarsi oltre le possibilità date dal terroir. **DI CUORE**

AREA di PRODUZIONE	OLTREPO' Alta Valle Versa ettari 3.5 nel comune di Rocca de' Giorgi
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso, coltivazione tradizionale con minimo impatto ambientale
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zucchero gr./lt 3
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale in cassette, macerazione in pressa con successiva pressatura soffice. Illimpidimento naturale e fermentazione a temperatura controllata in tank inox da 25/50 ettolitri
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati, oltre 84 mesi di maturazione con affinamento per ulteriori 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	2500 da 75 cl.

