



OPUSQUINTA EXTRA BRUT MILL. 2006. La quintessenza del rapporto territorio/vino che si materializza solo in grandi annate e dopo tanti anni. **DI ANIMA**

AREA di PRODUZIONE OLTREPO' Valle Versa ettari 1.5 nel comune di Santa Maria della Versa

SUOLO e COLTIVAZIONE Calcereo argilloso, coltivazione tradizionale con minimo impatto ambientale

VARIETÀ e DOSAGGIO Pinot Nero 100%. Zuccheri gr./lt 3

VENDEMMIA e VINIFICAZIONE Raccolta manuale in cassette, pressatura soffice tradizionale con chiarifica statica e fermentazione a temperatura controllata in tank inox da 25/50 ettolitri

FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO Rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati, oltre 120 mesi di maturazione con affinamento per ulteriori 6 mesi dopo la sboccatura

BOTTIGLIE PRODOTTE 3500 da 75 cl.

