



OPUSPRIMA BRUT S.A. Il varietale del vitigno schietto e diretto senza alcuna mediazione e/o compromessi. **DI CORPO**

AREA di PRODUZIONE OLTREPO' Alta Valle Versa ettari 2.5 nel comune di Montecalvo Versiggia

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

VARIETÀ e DOSAGGIO Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lit. 6

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

FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO Cuvée con vini da diverse vasche, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati. 24 mesi di maturazione con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura

BOTTIGLIE PRODOTTE 6000 - 7000 da 75 cl.
500 magnum da 150 cl.

