



OPUSTERTIUM NATURE MILL. 2012. Ovvero comunicare il territorio attraverso il vitigno nella sua più cruda e naturale evoluzione. **DI SPIRITO**

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%. Zucchero: Residuo
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 96 mesi di maturazione con affinamento, per ulteriori 6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	4500 da 75 cl.

