



SAN LORENZO

Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

Vitigni

100% Pinot Nero

Terreno

Calcareo, ricco d'argilla – circa 300 m. s.l.m.

Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Fermentazione spontanea in piccoli contenitori di legno e lungo contatto con le bucce. Affinamento di 15 mesi in piccole botti di rovere e di 12 mesi in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta ricco e complesso con sentori freschi di piccoli frutti e spezie. Elegante e seducente, dalla vivida acidità e dalla struttura vellutata.