



SAN LORENZO

Zona di produzione e suolo

Versante calcareo della Valle d'Agno - Veneto
300 m.s.l.m.

Vitigni

100% Pinot Nero

Vinificazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. Le uve vengono parzialmente diraspate e pigiate. Fermentazione spontanea in piccoli contenitori di legno e lungo contatto con le bucce. Segue un affinamento di 12 mesi in piccole botti di rovere e di almeno un anno in bottiglia.

Degustazione

La raccolta è effettuata manualmente in cassetta. 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.