

L'ALTRADONNA

VINI NATURALI DELLA VERSILIA
STRINATO NERO



Denominazione: IGT, Toscana

Zero Solfiti

Vitigni: Merlot e Vermentino nero

Vinificazione: Assemblaggio dei vitigni di Merlot e Vermentino Nero, che varia a seconda della miglior resa stagionale dei due vitigni. Per esaltare le peculiarità dello Strinato Nero, la fermentazione è svolta con macerazione sulle bucce e successiva sosta sui propri lieviti fino all'imbottigliamento previsto nei mesi di marzo e aprile.

Concimazione biologiche. Tutte le lavorazioni, fino alla raccolta, fatte a mano. Nessuna aggiunta di solfiti e coadiuvanti. Macerazione importante: 19 giorni sulle bucce per l'annata 2016 e 24 giorni per il 2017. Rimontaggio per sei giorni ogni 8 ore.

Note per bere e sapere: Il Vermentino Nero è una varietà in via di nuove ed interessanti affermazioni. Il colore rosso rubino, fruttato all'olfatto, ha una buona struttura e dona una piacevole persistenza alla bacca. La particolare vicinanza al mare gli fa trasparire una leggera sapidità. Servito fresco può tranquillamente prendere a braccetto portate di mare. Gradi alcolici: 13,5% Vol.

L'ALTRADONNA

VIA MONTISCENDI, 80 - PIETRASANTA (LU)
CANTINALALTRADONNA@GMAIL.COM
PHONE +393319935728