



M O N T E C I M O



954

Brillante, Giallo verdolino e consistente, al naso si presenta intenso, aromatico, fruttato. Spiccano note di frutta matura, ananas, mela cotogna.

ANNATA:

2022

VARIETÀ:

Solaris

ALTITUDINE:

954 m

VENDEMMIA:

Manuale in cassette

VINIFICAZIONE:

Refrigerazione in cella frigo delle uve, macerazione a freddo in pressa. Pressatura soffice ad uva intera.

FERMENTAZIONE:

Fermentazione ed affinamento in acciaio di 10 mesi. In anfora il 25% per 8 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,5%

ACIDITÀ TOTALE:

7,59 g/l