



PRIMANOTTE VALTÈNESI 2024

Vendemmia: Vendemmia manuale nella prima decade di settembre

Vitigni: Groppello di Mocasina 90% - Barbera, Sangiovese e Marzemino

Tipo di terreno: calcareo, sabbioso con sassi

Pratica colturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sotto fila

Resa per ettaro: 45 hl

Produzione: 1.500 bottiglie da 0,75 L

Dettagli: Alcool 13% vol

Vinificazione: Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente in cassette arieggiate, vengono poi spremute sofficemente con pressa pneumatica a bassa temperatura. Dopo tre settimane di fermentazione a temperatura controllata, fra i 16 ed i 18 °C, il vino viene lasciato riposare per circa 6 mesi sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche:

Delicatezza: Primanotte esprime candidamente sentori di freschi frutti rossi come la ciliegia ed il ribes, al retrogusto si avvertono note floreali. La spiccata acidità garantisce che il prodotto si mantenga giovane, e con il trascorrere dei mesi in bottiglia affini tutte le sue note fruttate, diventando più rotondo ed esaltando il suo carattere salino.

Può perfettamente legarsi sia ad antipasti che piatti di pesce e carni bianche, ottimo ad accompagnare la pizza



Azienda Agricola Biologica Zatti, Via Lanfranchi 10 - 25080 - Calvagese D/R (BS) - Italy

Telefono +39 3351002830 Giovanni - +39 3464273907 Andrea

Fax +39030601461

www.cantinazatti.it - zatti@valtenesi.eu

