

Mechanè

Linea:	Vintage
Annata:	VII Vita MMXXII
Denominazione:	Vino rosso
Nazione:	Italia
Regione:	Valle d'Aosta
Zona:	Verrayes
Varietà:	65% Fumin 35% Petit Rouge
Suolo e clima:	Roccia e Argilla
Metodo di vendemmia:	Manuale in cassetta a fine ottobre
Fermentazione:	sponanee, in acciaio
Altitudine	650 m
Maturazione e affinamento:	barrique per 2 anni, successivamente acciaio e bottiglia
Imbottigliamento:	imbottigliato ad agosto 2025 senza filtrazione
Gradazione alcolica:	13,5 % vol
Temperatura di servizio:	15-18°C
Bottiglie prodotte:	250 da 750 - 13 Magnum 1500ml
SO₂ tot:	38 mg/l
Curiosità:	Il vino dedicato Matteo Sedda, al suo ingresso in azienda nell'annata 2019, che come il Fumin è avvenuto molto lentamente e gradualmente, ma che mi ha risollevata come una gru, precisamente come la gru del teatro per sollevare gli attori, dal greco: "Mechanè"



VINTAGE s.s. Agricola

Località Pallein 40 St. Christophe 11020 (AO) P.I./C.F. 01212100075

www.vintagevini.it - vintage.vin.natural@gmail.com