

Lui

Linea:	Vintage
Annata:	VII Vita MMXXII
Denominazione:	Vino rosso
Nazione:	Italia
Regione:	Valle d'Aosta
Zona:	Verrayes, Sarre
Varietà:	100% Pinot nero
Suolo e clima:	Roccia e Argilla
Metodo di vendemmia:	Manuale in cassetta metà settembre
Fermentazione:	sponanee, una parte diraspato, una parte grappolo intero, una parte carbonica
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:	430 da 750 - 13 Magnum 1500ml
SO₂ tot:	40 mg/l
Curiosità:	Lui, il principe dei vitigni, una versione un po' provocatoria e controtendenza, che va a togliere invece che aggiungere, per riportare alla beva e alla freschezza del frutto, per assaporare un Pinot nero di montagna!



VINTAGE s.s. Agricola

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

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