



SANCERRE ROUGE PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso leggero secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,88 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 25 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 20 a 28°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 ÷ 15°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 6 anni.

ABBINAMENTO:

carni bianche, selvaggina da piuma, formaggi.
Servito fresco, può anche accompagnare un pesce.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.