



INTEGRALI BIO

NATYR PETIT VERDOT

Terre Siciliane IGT

UN ROSSO A LUNGA MACERAZIONE.



UVAGGIO

Petit Verdot biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Il Petit Verdot cresce su suoli a medio impasto e argillosi ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione manuale delle uve e una pressatura soffice avviene la fermentazione spontanea sulle bucce, senza aggiunta di solfiti. L'affinamento avviene su lieviti autoctoni per 24 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino evolve in vetro per circa 12 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino limpido, il nostro Natyr Petit Verdot presenta intensi sentori di frutta rossa naturale e sotto spirito. Al palato è armonico e intenso, con tannini morbidi che regalano un perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI

È il vino ideale per accompagnare la selvaggina e si sposa bene con i calamari e le minestre di legumi.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L