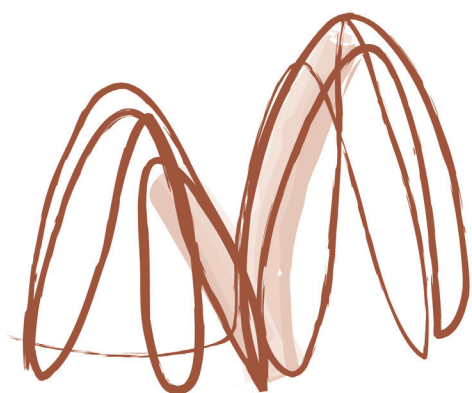


ROSSO NICOLINI



Varietà	Vino rosso
Ubicazione dei vigneti	Fontanella, Muggia (TS)
Esposizione	Est-ovest
Altitudine s.l.m.	180 m.
Tipologia terreno	Argilla
Sistema di allevamento	Archetto
Età media dei vigneti	20 anni



Vendemmia	Manuale, a fine settembre.
Vinificazione	Diraspatura, fermentazione naturale sulle bucce per 48/60 ore in tini aperti con 4 follature giornaliere, senza lieviti aggiunti.
Pressatura	Tradizionale con torchio manuale.
Imbottigliamento	Con luna calante di maggio, senza filtrazione, con effettuazione di tre travasi per eliminazione fecce. Senza solfiti aggiunti.



Nicolini