




Vignoble Dauny

SANCERRE ROSÉ PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosé secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,9 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 6.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 16 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 ÷ 10°C.

CONSERVAZIONE: da 2 a 4 anni.

ABBINAMENTO:
antipasti, salumi, carni alla griglia, piatti esotici, dessert.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.