

PET NAT

ROSÈ FRIZZANTE TREVENEZIE | INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Naturale.
Fino al fondo.*

 MOLÌ VENDEMMIA A MANO PRODOTTO ARTIGIANALE	vintage 2022	Alcool 11 % vol.
	Freschezza Pompelmo rosa, Arancia  Fragranza Pane tostato, Pesca gialla  Morbidezza Tiglio 	
 100% Molinara		 0,75l



L'ANNATA 2022

Il 2022 è stato molto caldo e secco, ma una buona gestione dello stress idrico ha favorito la crescita profonda delle radici e una grande mineralità senza compromettere il frutto. Il caldo ha mantenuto le piante sane e ha permesso una maturazione ottimale dei grappoli. Le grandinate tra agosto e settembre non hanno danneggiato il raccolto.

I VIGNETI

Dove: Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)

Altitudine: 151 m slm.

Terreno: bruno, argilloso fertile con scheletro, profondo e resistente alla siccità.



Zuccheri residui	g/l	0.5
Acidità	g/l	4.7
Estratto netto	g/l	17.2
PH		3.4

DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA ...

Vendemmia: manuale nel mese di settembre.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve. Macerazione a freddo del mosto per 48 ore a contatto con le bucce. Presa di spuma in bottiglia grazie alla rifermentazione naturale dei lieviti indigeni.

Affinamento: riposo sui lieviti in bottiglia per almeno 18 mesi.

... A TAVOLA

Abbinamento: hamburger, lievitati da forno come pizza e focacce, pesci dal sapore deciso. Da provare con le ostriche.

 **Temperatura di servizio:** 4°C



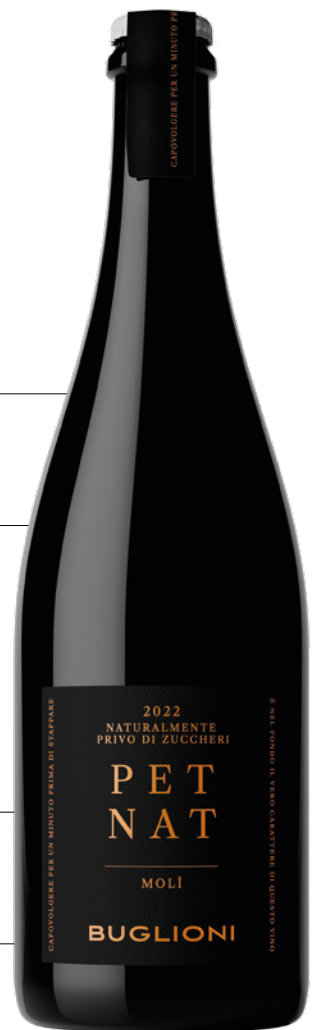
PERCHÉ "MOLÌ"? Questo vino pétillant naturel è ottenuto al 100% da uva Molinara e viene prodotto con il metodo "sur lie", anche chiamato ancestrale, letteralmente "con il deposito di lievito". Quindi il suo nome parla di MO(linara) e (sur)Lie.

PET NAT

ROSÈ FRIZZANTE TREVENEZIE | INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Natural.
Until the ground.*

 MOLÌ HAND-PICKED ORGANIC GRAPES ARTISANAL PRODUCT	vintage 2022	Alcohol 11 % vol.
	Freshness Pink grapefruit, Orange ----- Fragrance Toast, Yellow peach ----- Softness Lime -----	
 100% Molinara		1 0,75l 



THE 2022 VINTAGE

The year 2022 was very hot and dry, but good water stress management favoured deep root growth and great minerality without compromising the fruit. The heat kept the plants healthy and allowed the grapes to ripen optimally. The hailstorms between August and September did not damage the harvest.

THE VINEYARDS

Where: Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)

Altitude: 151m slm.

Soil: dark, clayey and fertile with a high content of gravel, deep and drought resistant.



Residual sugars	g/l	0.5
Acidity	g/l	4.7
Net dry extract	g/l	17.2
PH		3.4

FROM VINEYARD TO BOTTLE ...

Harvest: manual from single vineyard estate-grown.

Vinification: soft pressing of the grapes. Cold maceration of the must for 48 hours in contact with the skins. Foaming in the bottle thanks to natural refermentation of indigenous yeasts.

Ageing: resting on the lees in the bottle for at least 18 months.

...ON THE TABLE

Food pairing: hamburgers, baked goods such as pizza and flatbreads, strong-flavored fish. Try it with oysters.

 **Serving temperature:** 4°C



WHY "MOLÌ"? This petillant naturel wine has 100% Molinara grapes and is produced with the "sur lie" method, also called ancestrale, literally "with the yeast deposit". So its name tells about MO(linara) and (sur)lie.