



CR^M

EMILIA PENNAC BIANCO PET-NAT 2021



UVAGGIO:
CORTESE 49%
RIESLING RENANO 49%
MOSCATO 2%

Vigneto esposto a est, 200 metri s.l.m.

Impasto del terreno: sabbie d'Asti, argille azzurre.

Coltivazione biologica, densità 4.000 ceppi ettaro.

Allestimento Guyot con potatura metodo Simonit-Sirch.

Pigiatura tramite diraspamento, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 3 giorni. Nessun controllo della temperatura.

Il vino, non filtrato e naturalmente decantato, viene messo in bottiglia dopo una breve affinatura in acciaio, con aggiunta di mosto precedentemente conservato. Con il favore delle temperature primaverili e dei lieviti indigeni presenti nel mosto riparte spontaneamente la fermentazione. I residui della stessa restano in bottiglia e caratterizzano questo vino.

Vino bianco naturalmente rifermentato in bottiglia (Pet-nat).

Colore giallo oro, profumo persistente, aromatico con intense note di frutta, leggera sapidità data dalla particolarità del terreno, gusto equilibrato, fragrante con nota di giusta acidità.

Ideale come aperitivo e per festeggiare!

Temperatura consigliata 10° - 12°C.

Alcol 13%vol – Tappo corona

Zuccheri residui 3 gr/L

Acidità totale 5,7 gr/L

Anidride solforosa totale 13 mg/L

Contiene solfiti naturali non aggiunti.



BCUR

**EMILIA PENNAC
ROSSO PET-NAT
2021**



UVAGGIO:
BARBERA 40%
CROATINA 40%
UVA RARA 20%

Vigneti esposti a sud, sud-est, 280 metri s.l.m.

Impasto del terreno: argilla.

Coltivazione biologica, densità 3.000 ceppi ettaro.

Allestimento Guyot con potatura metodo Simonit-Sirch.

Pigiatura tramite diraspamento, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 5 giorni. Nessun controllo della temperatura.

Il vino, non filtrato e naturalmente decantato, viene messo in bottiglia dopo una breve affinatura in acciaio, con aggiunta di mosto precedentemente conservato. Con il favore delle temperature primaverili e dei lieviti indigeni presenti nel mosto riparte spontaneamente la fermentazione. I residui della stessa restano in bottiglia e caratterizzano questo vino.

Vino rosso naturalmente rifermentato in bottiglia (Pet-nat).

Colore rosso rubino, profumo persistente, leggermente aromatico con note di frutta rossa, gusto equilibrato, con nota di giusta acidità e piacevole tannino.

Ideale con pane, salame e allegria!

Temperatura consigliata 10° - 12°C, ma ottimo anche alla temperatura convenzionale per i rossi di 16° - 18°C.

Alcol 13%vol – Tappo corona

Zuccheri residui 12 gr/L

Acidità totale 5,9 gr/L

Anidride solforosa totale 19 mg/L

Contiene solfiti naturali non aggiunti.



PGC



EMILIA PENNAC ROSATO PET-NAT 2020

UVAGGIO:
PINOT GRIGIO 50%
CORTESE 50%

Vigneto esposto a est, 200 metri s.l.m.

Impasto del terreno: sabbie d'Asti, argille azzurre.

Coltivazione biologica, densità 4.000 ceppi ettaro.

Allestimento Guyot con potatura metodo Simonit-Sirch.

Pigiatura tramite diraspamento, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 3 giorni in vasche separate per via della diversa epoca di maturazione. Nessun controllo della temperatura.

A fermentazione completata si uniscono i due vini così ottenuti e si lasciano brevemente riposare in acciaio.

Il vino, non filtrato e naturalmente decantato, viene messo in bottiglia con aggiunta di mosto precedentemente conservato. Con il favore delle temperature primaverili e dei lieviti indigeni presenti nel mosto riparte spontaneamente la fermentazione. I residui della stessa restano in bottiglia e caratterizzano questo vino.

Vino rosato naturalmente rifermentato in bottiglia (Pet-nat).

Colore rosa intenso, profumo persistente, aromatico con intense note di frutta, leggera sapidità data dalla particolarità del terreno, gusto equilibrato, fragrante con nota di giusta acidità.

Ideale come aperitivo e per festeggiare!

Temperatura consigliata 10° - 12°C.

Alcol 12,5%vol – Tappo corona

Zuccheri residui 0,7 gr/L

Acidità totale 6,5 gr/L

Anidride solforosa totale 13 mg/L

Contiene solfiti naturali non aggiunti.



EMILIA PENNAC ROSSO 2021

UVAGGIO:
BARBERA 30%
CROATINA 30%
PINOT NERO 30%
UVA RARA 10%

Vigneti esposti a sud, sud-est, 280 metri s.l.m.

Impasto del terreno: argilla.

Coltivazione biologica, densità 3.500 ceppi ettaro.

Allestimento Guyot con potatura metodo Simonit-Sirch.

Pigiatura tramite diraspamento, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 5 giorni. Nessun controllo della temperatura. Il vino, non filtrato e naturalmente decantato, viene messo in bottiglia dopo una breve affinatura in acciaio.

Vino rosso.

Colore rosso rubino, profumo persistente, leggermente aromatico con note di frutta rossa, gusto equilibrato, con nota di giusta acidità.

Fermo o mosso? Decide la Natura!

Fresco e beverino, indicato a tutto pasto!

Temperatura consigliata 16° - 18°C.

Alcol 13% – Tappo a vite

Zuccheri residui 10,6 gr/L

Acidità totale 5,7 gr/L

Anidride solforosa totale 16 mg/L

Contiene solfiti naturali non aggiunti.

FRESH BIANCO

EMILIA PENNAC
BIANCO
2021

UVAGGIO:
CORTESE 50%
RIESLING RENANO 50%

Vigneto esposto a est, 200 metri s.l.m.

Impasto del terreno: sabbie d'Asti, argille azzurre.

Coltivazione biologica, densità 4.000 ceppi ettaro.

Allestimento Guyot con potatura metodo Simonit-Sirch.

Pigiatura tramite diraspamento, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 3 giorni. Nessun controllo della temperatura.

Il vino, non filtrato e naturalmente decantato, viene messo in bottiglia dopo una breve affinatura in acciaio.

Vino bianco

Colore giallo oro, profumo persistente, leggera sapidità data dalla particolarità del terreno, gusto equilibrato, fragrante con nota di giusta acidità.

Facile con tutto e anche per aperitivi in solitaria!

Temperatura consigliata 10° - 12°C.

Alcol 12% – Tappo a vite

Zuccheri residui 4 gr/L

Acidità totale 5,7 gr/L

Anidride solforosa totale 12 mg/L

Contiene solfiti naturali non aggiunti.



EMILIA PENNAC MACERATO 2021

UVAGGIO:
CORTESE 50%
RIESLING RENANO 25%
PINOT GRIGIO 25%

Vigneti esposti a ovest, da 200 a 230 metri s.l.m.

Impasto del terreno: sabbie d'Asti, argille azzurre, argilla classica.

Coltivazione biologica, densità 4.000 ceppi ettaro.

Allestimento Guyot con potatura metodo Simonit-Sirch.

Pigiatura tramite diraspamento, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 60 giorni. Nessun controllo della temperatura.

Il vino, non filtrato e naturalmente decantato, viene messo in bottiglia dopo una breve affinatura in acciaio.

Vino orange macerato.

Colore aranciato, tendente al rosato, profumo persistente, aromatico con intense note di frutta candita, gusto intenso, tannino prepotente.

Ideale con crudi e fritti!

Temperatura consigliata 12° - 14°C.

Alcol 12,5% – Tappo a vite

Zuccheri residui 0,5 gr/L

Acidità totale 5,5 gr/L

Anidride solforosa totale 13 mg/L

Contiene solfiti naturali non aggiunti.