



0,75 LT

ITA

Zona di Produzione Terreni di proprietà aziendale

Esposizione terreno est/nord-est

Altitudine terreno 121 mt s.l.m.

Tipologia terreno Medio impasto

Uve Pecorino

Resa per ettaro 100 quintali

Sistema di allevamento Cordone speronato (filare)

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento 4 mesi in acciaio

Temperatura di servizio 10/12 °C

AIMÈ

Perchè Aimè? Why Aimè?

Nome di fantasia associato al termine francese "amato", come qualcosa di prediletto.

An imaginary name linked to the French word "beloved", meaning something favorite.

13,0 % VOL

NOTE notes

BIANCO white

ACCIAIO steel

NUMERATE A MANO
Hand numbered bottle

CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES



IMPEDANAMENTO
PLATFORM LAYOUT



50 CARTONI DA 6 BT
50 BOX OF 6 0.75 BOTTLES

ENG

Region Company-owned land

Orientation east/north-east

Altitude 121 m.a.s.l.

Soil type Medium particle size

Grape varietal Pecorino

Yield about 10 tonnes

Training system Spurred cordon (vine rows)

Winemaking in stainless steel tanks at controlled temperature

Aging 4 months in stainless steel tanks

Serving temperature 10/12 °C

N.B : I dati possono essere soggetti a variazione in base ad annate e lotti differenti.

N.B : Data may be subject to change based on different vintages and batches.