

SPUMANTE BRUT

Un delicato colore paglierino con riflessi brillanti e una fitta trama di bollicine attraggono la vista. I profumi sono nitidi e raffinati con spiccato carattere fruttato. Dotato di una gustosa sapidità e una fresca vena acida, al palato coniuga perfettamente un'apprezzabile struttura a leggerezza e raffinatezza.



Vitigni: Pinot Nero_Chardonnay_Cortese

Anno di impianto: 2001

Suolo: 4.500_85 q.li

Ceppi_Resa/ha: di medio impasto, tendente all'argilloso.

Altitudine s.l.m.: 335 m.

Esposizione: sud / sud-est

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata; spumantizzazione con metodo Charmat.

Affinamento: 3/6 mesi in autoclave, 3 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 5.000 bottiglie

Grado alcolico: 12,5%

Abbinamento: aperitivi, antipasti leggeri, piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C