

METODO CLASSICO SPUMANTE BRUT

Perlage fine e persistente, con riflessi tendenti al ramato tipici del pinot nero vinificato in bianco

TIPO DI VINO: vino spumante bianco

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: situato nel Comune di Vignale Monferrato con esposizione a sud

VARIETÀ DELLE UVE: Pinot nero 70%, Chardonnay 30%

CURA NELLA PREPARAZIONE: dopo un'accurata selezione, le uve vengono raccolte, quindi introdotte nella pressa dove verrà utilizzato solo il mosto fiore, che fermenterà in acciaio a temperatura controllata. Il vino così ottenuto viene lasciato ad affinare in bottiglia sui propri lieviti per 18-20 mesi, prima della sboccatura

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino ideale per aperitivi e accostamenti a base di pesce

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE: brillante, con perlage fine e intenso

PROFUMO: intenso e persistente, con sentori di agrumi, crosta di pane e sottobosco

SAPORE: la caratteristica spuma riempie la bocca dando morbidezza al vino. Buon equilibrio di acidità e giusta freschezza

DATI TECNICI RELATIVI

TENORE ALCOLICO: 12% vol.

TIPO BOTTIGLIA: champagnotta

