



SCHEMA VINI

PINOT NERO BRUT SPUMANTE METODO CHARMAT



12%

Grado
alcolico

100%

Pinot nero

6-8°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Vino Spumante di Qualità

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.300 ceppi/Ha

TERRENO: argilloso calcareo e sabbioso limoso

VINIFICAZIONE: l'uva sottoposta a pressatura soffice, si utilizza solo la prima parte del mosto con successivo inoculo di lieviti selezionati, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: dopo 3 mesi in acciaio la base viene stabilizzata a freddo, e costituita la cuvee. Con rifermentazione in autoclave per la presa di spuma Matura sui lieviti per 6-9 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di settembre

ACIDITÀ FISSA: 7,00

PH: 3,10

ESTRATTO SECCO: 25,00

NOTE DEGUSTATIVE: dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente, dal profumo avvolgente floreale di acacia e biancospino con note fruttate di mela e pesca bianca, con una sfumata mineralità, al gusto di piacevole freschezza, dal carattere morbido e sapido

ABBINAMENTI CIBO: come aperitivo – a tutto pasto – piatti di pesce crudo o verdure

ABBINAMENTO REGIONALE: trota al cartoccio

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

SPUMANTE

