

SPUMANTE BRUT PINOT

TIPO DI VINO

Spumante bianco, metodo Charmat.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Pinot Bianco 80%, Chardonnay 20%.

ZONA DI PRODUZIONE

Fraz. Risano - Pavia di Udine (UD)
Friuli Venezia Giulia - Italia.

TERRENO

Di medio impasto con presenza di chiazze ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale con 4.000 ceppi/ha.

RESA PER ETTARO

80 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE

In bianco tramite pressatura soffice.

RESA IN MOSTO 60%.

FERMENTAZIONE

In recipienti di acciaio inox
termocondizionati per 20 giorni alla temperatura
controllata da +18° a +22° C.

SPUMANTIZZAZIONE

Il vino ha riposato in cantina in vasche inox
alla temperatura costante di +12°C
passato alla spumantizzazione che è avvenuta
in autoclave da 50 hl per un periodo di 9 mesi
consentendo la piena fusione lieviti
di rifermentazione e la relativa lisi
con le fecce nobili.

ALCOL 12% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 0.750 L



ASPETTO

Abbondante spuma bianca, "perlage"
fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino con sfumature
verdognole.

PROFUMO

Di giusta intensità, fruttato
con ricordi di mela Golden,
una piacevole fragranza di lievito,
crosta di pane e muschio.

SAPORE

Secco, fresco, senza asperità,
di stoffa, elegante persistenza gustativa
e un misurato fondo di mandorla.

ABBINAMENTO

Aperitivo di classe ma anche vino
a tutto pasto. Ottimo con antipasti
di pesce, crostacei e molluschi.

SERVIZIO

Alla temperatura da +8° a +10° C
stappato al momento.

