



Pinot Nero spumante

Tipologia

Spumante Nature Metodo Classico

Vitigno

100% Pinot Nero

Sistema di allevamento

Guyot semplice G.D.C. Casarsa – densità 3800/4000 Ha – Resa di uva per Ha 65 q.li

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve, raccolte manualmente in cassetta, dopo la sgranatura hanno un leggero contatto con le bucce per qualche ora. Successivamente viene fatta una leggera pressatura e il mosto che se ne ricava fermenta in vasche di cemento.

In primavera il vino viene imbottigliato con il classico tiraggio che prevede poi la rifermentazione in bottiglia. L'affinamento è a contatto con i lieviti per almeno 48 mesi, con remuage manuale sulle nostre pupitre, dopo il dégorgeement le bottiglie riposano in cantina per ancora 5/6 mesi prima della vendita.

Colore Rosa tenue

Abbinamenti

E' consigliabile anche a tutto pasto, crudità di pesce, crostacei, carni bianche.

