

## METODO CLASSICO BRUT NATURE PINOT BIANCO SUR LIE

**Vitigno:** Pinot Bianco

**Tipologia:** Sur Lie Metodo Classico Brut Nature Millesimato

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Numero di ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ceppo:** 1-1,2 Kg

**Vendemmia:** a mano nel mese di agosto

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione, l'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice ed il mosto ottenuto rimane a contatto con le proprie bucce in macerazione pellicolare a freddo prefermentativa, per un tempo tale da conferire sfumature cromatiche ed aromatiche che rendono unico questo vino. Dopo una delicata pressatura il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata a circa 16° C fino a quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino che verrà esaurito durante la seconda fermentazione che si svolgerà in bottiglia.

Dopo il tiraggio il vino riposerà in bottiglia per un periodo di 24 mesi per poi procedere alla messa in punta della bottiglia e successiva sboccatura "à la volée" senza effettuare il congelamento del collo della bottiglia, operando il rabbocco esclusivamente "vino su vino".

**Sboccatura:** 24 mesi Dosaggio Zero

**Gradazione alcolica:** 11,5 % vol

**Colore ed aspetto:** giallo paglierino brillante con finissimo perlage persistente ed una lievissima velatura che lo caratterizza.

**Profumo:** tropicalità assoluta con fine florealità di ginestra, giglio, camomilla, acacia. Fruttato di papaya, pesca gialla, albicocca e bergamotto.

**Gusto:** grande freschezza corredata da una quasi Adriatica sapidità, con un ritorno elegantemente floreale al palato degno della bacca del Pinot Bianco.

**Abbinamento:** dal momento dell'aperitivo fino a tutto pasto, fedele amico dell'ostrica Gillardeau esaltandone la sostenuta sapidità, sauté di Cozze Mitilla di Pellestrina.

**Servizio:** servire a 6° C in calice classico da degustazione leggermente ampio.

**Degustare ascoltando:** Red hot chili peppers - by the way

