METODO CLASSICO

BRUT NATURE PINOT BIANCO

Vitigno: Pinot Bianco

Tipologia: Metodo Classico brut nature millesimato

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Numeri 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 è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti d' acciaio a temperatura controllata. Dopo aver effettuato il tiraggio il vino riposerà in bottiglia svolgendo la seconda fermentazione a temperatura costante e controllata per almeno 36 mesi. Successivamente al remouage, durante la sboccatura, la bottiglia verrà ricolmata con lo stesso vino, quindi vino su vino, senza alcun dosaggio al finedi lasciar trasparire la personalità e la tipicità d'annata.



Sboccatura: almeno 36 mesi non dosato

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Colore ed aspetto: brillante giallo paglierino con finissimo perlage persistente

Profumo: bouquet di fiori di campo freschi e con fruttato, esotico di lici e papaya. Si percepisce la raffinatezza del giglio e della ginestra con il bergamotto.

Gusto: fresco e minerale, ma al tempo stesso elegante all' ingresso del palato promette morbidezza celando una chiusura perfettamente secca e sapida, degna di questo Nature.

Abbinamento: perfetto per aperitivo con cicchetti veneziani dal baccalà mantecato al salmone leggermente affumicato, ma anche a tutto pasto. Risotto con con Go & cape tonde (ghiozzi e molluschi della laguna veneta) fino ai primi con carni bianche o un grande spago al pomodoro fresco e basilico.

Servizio: servire 6/8° in flûte leggermente ampia

Degustare ascoltando: Rihanna – Work (feat Drake)