

## METODO CLASSICO BRUT PINOT BIANCO

**Vitigno:** Pinot Bianco

**Tipologia:** Metodo Classico Brut 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 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 di circa 17 °C, fino a quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino, il quale verrà esaurito durante una seconda fermentazione che si svolgerà in bottiglia, dopo aver effettuato il tiraggio. Il vino riposa poi, per almeno 36 mesi. Successivamente la bottiglia sarà sottoposta a remouage e sboccatura.

**Sboccatura:** almeno 36 mesi non dosato

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol

**Colore ed aspetto:** il giallo paglierino brillante è rincarso da numerose bollicine di buona persistenza.

**Profumo:** fine florealità di ginestra, giglio, camomilla, acacia. Il fruttato di papaya, pesca gialla, albicocca, e bergamotto è disteso su un velo di crema pasticceria e leggera vaniglia.

**Gusto:** buona freschezza a bilanciare morbidezze importanti. Il classico ritorno elegantemente floreale del Pinot Bianco si propone in bocca.

**Abbinamento:** al momento dell'aperitivo con mousse di caprino e olive di Gaeta, oppure con barchette di peperone giallo al forno e capperi, con una tartina di pane nero e burro alle acciughe.

**Servizio:** servire a 6 °C in flûte.

**Degustare ascoltando:** Dua Lipa - Be the one

