

METODO CLASSICO EXTRA BRUT PINOT BIANCO

Vitigno: Pinot Bianco

Tipologia: Metodo Classico Extra brut Millesimato

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Numeri ceppi per ettaro: 5000

Resa per ceppo: 1-1,2 Kg

Vendemmia: 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 di acciaio, a temperature controllata. Dopo aver effettuato il tiraggio il vino riposerà in bottiglia svolgendo la seconda fermentazione a temperature costante e controllata per almeno 48 mesi. Successivamente al remouage, durante la sboccatura, la bottiglia verrà ricolmata con lo stesso vino, quindi vino su vino, senza alcun dosaggio al fine di lasciar trasparire la personalità e la tipicità d'annata..

Sboccatura: almeno 48 mesi non dosato

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Colore ed aspetto: brillante giallo paglierino e intense, con finissimo perlage persistente

Profumo: buona complessità e finezza, fruttato importante con note di pera e mela fresca. Limetta e citronella assicurano freschezza agrumata.

Gusto: fresco, sapido, ma al tempo stesso forte ed avvincente, sorprendente per struttura del Pinot Bianco. Il palato è avvolgente ed elegante in grado di riproporre i sentori promessi all'olfatto.

Abbinamento: perfetto per un aperitivo e incredibilmente versatile a tutto pasto, predilige specialmente i frutti di mare ed il pesce alla brace. Perfetto con carni bianche o e se volessimo proprio osare una costata taglio fiorentina, di Razza Blonde d'Aquitaine con frollatura importante e cottura da Serial Griller....

Servizio: servire 6/8° in flûte leggermente ampia

Degustare ascoltando: Cold Play- Adventure of a Lifetime

