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: 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 rincorso 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 pasticcera 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