

MILLESIMATO - PINOT NERO VINO SPUMANTE BRUT



UVAGGIO

Pinot Nero.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Metodo Charmat Lungo Montresor. Spremitura soffice delle uve all'arrivo in cantina. Al prodotto vengono aggiunti lieviti selezionati e, successivamente, viene posto in autoclave per una lunga fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso spiccano note floreali e fruttate di pesca bianca. In bocca è sapido, minerale, persistente con un finale delicato di frutta matura e sensazioni di crosta di pane.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

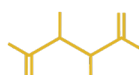
L'equilibrio tra potenza e finezza lo rende ideale all'aperitivo ed a tutto pasto. Raccomandato l'uso del secchiello con ghiaccio.



TEMPERATURA SERVIZIO
4 - 6 °C



ALCOOL
12%



ACIDITÀ
6 gr/L.

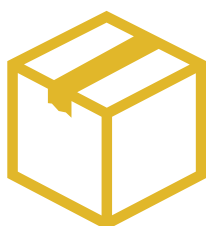


ZUCCHERI RESIDUI
8 gr/L.



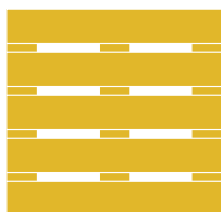
BOTTIGLIA

Chiusura:	Tappo Spumante
Larghezza:	91,3 mm
Altezza:	280 mm
Tara:	750 gr
Volume:	750 ml
Peso lordo:	1433 gr
EAN:	8003503017027



CARTONE

Lunghezza:	31 cm
Larghezza:	19,20 cm
Altezza:	29 cm
Tara:	299 gr
Peso lordo:	8600 gr
EAN:	18003503017024



CONFIGURAZIONE PALLET

Dimensione:	80X120 cm
Tipologia:	Fumigato
Casse per strato:	80
Numero di strati:	16
Scatole per pallet:	5
Bottiglie Per pallet:	480
Peso lordo:	710 kg