

PINOT BRUT SPUMANTE

Vitigni: PINOT NERO IN PUREZZA, VINIFICATO IN BIANCO.

Zona di produzione: BACINO ALLUVIONALE DEL FIUME PIAVE.

Sistema di allevamento: SYLVOZ CON UNA RESA DI CIRCA 100 QUINTALI PER ETTARO.

Vendemmia: RACCOLTA MANUALE A FINE AGOSTO.

Vinificazione: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE DIRETTAMENTE IN PRESSA, DECONTAMAZIONE A FREDDO DEL MOSTO PER 48 ORE, QUINDI AVVIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA CON INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI, PARTE IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX E PARTE IN BARRIQUES.

Spumantizzazione: SOSTA PER ALCUNI MESI SUI LIEVITI, DOVE UNA PERCENTUALE VARIABILE IN FUNZIONE DELLE ANNATE VIENE INOCULATA DI BATTERI SELEZIONATI PER LO SVOLGIMENTO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE (METODO CHARMAT LUNGO) PER OLTRE UN ANNO, QUINDI IMBOTTIGLIAMENTO E AFFINAMENTO IN VETRO PER ULTERIORI 12 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

Caratteristiche organolettiche: È UNO SPUMANTE DECISO, EQUILIBRATO NELLE SUE COMPONENTI ACIDE ED ALCOLICHE, CON BOUQUET DI FRUTTI MATURI, MANDORLE TOSTATE E ALBICOCHE. IMMEDIATI SONO I SENTORI DI LIEVITO E PANE. SUPERBO IN BOCCA, COMPLESSO E PIENO AL PALATO.

Abbinamenti: È UN TUTTO-PASTO, OTTIMO CON OSTRICHE, FRUTTI DI MARE CRUDI, E TUTTI I TIPI DI PESCE.

SERVIRE A 6-8° C IN CALICI "FLUTE".



Gradazione alcolica: 11,40% vol.
Acidità totale: 8,40 g/l
Zuccheri riduttori: 10 g/l
Solfiti: 118 mg/l