

PINOT BRUT

Vino spumante Brut

temp. servizio: 8°/10°C

tipi di chiusure:
tappo fungo

capacità: 750 ml

uvaggio:
100% uve Pinot Bianco

origine vitigno: Francia

residuo zuccherino: 9g/l

Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli con un perlage fine e persistente. Il profumo è caratterizzato da note di frutta fresca e note floreali che ricordano i fiori d'acacia mentre al palato si presenta gradevole, fresco e morbido.

Vinificazione: L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto per 14 giorni ad una temperatura di 16°C. Successivamente ad una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, aggiunto di zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C) per un periodo di circa 40-50 giorni. Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Particolarmente adatto sia per aperitivi che a tutto pasto.

Varietal: 100% Pinot Bianco

Grape origin: France

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 8°/10°C

Closure: mushroom-shaped cork

Sugar residue: 9g/l

Tasting notes: Straw-yellow colour with greenish highlights and a fine and persistent perlage.

The fragrance features notes of fresh fruit and floral scents reminiscent of acacia flowers, while it is pleasing, fresh and soft on the palate.

Vinification: Grapes are destemmed, crushed and pressed immediately at arrival in the winery. Fermentation of the product lasts 14 days at a temperature of 16°C. Following a fining filtration, the product is used for sparkling winemaking. The basic wine, to which sugar and selected yeast are added, is placed in an autoclave, and a slow natural fermentation at controlled temperature (16-18°C) is performed for a period of about 40-50 days. When the desired pressure (5 bar) is reached, the sparkling wine is cooled, and polishing filtration and bottling can be performed.

Food pairing suggestions:

Particularly suitable both for aperitifs and throughout the meal.

Satz: 100% Pinot Bianco

Herkunft des Weinstocks: Frankreich

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 8°/10°C

Verschluss: Pilzkorken

Restzucker: 9g/l

Duft- Und Geschmacksnoten:

Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen und feine und anhaltende Perlage. Der Duft ist durch Blumennoten und Noten von frischem Obst geprägt, die an Akazienblüten erinnern und am Gaumen ist der Wein angenehm, frisch und zart.

Vinifizierung: Sobald im Weinkeller werden die Trauben sofort entrappt, gekeltert und gepresst. Die Gärung dauert 14 Tage bei 16°C Temperatur. Danach wird das Produkt grob filtriert und kommt weiter zur Sektgärung. Dem Basiswein werden Zucker und selektierte Hefe beigemischt und dann wird dieser in einen Drucktank gefüllt, wo eine natürliche, langsame und temperaturkontrollierte (16-18°C) Gärung über ca. 40-50 Tage stattfindet. Sobald der vorgesehene Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Schaumwein abgekühlt, es folgen dann die Klärfiltration und die Flaschenabfüllung.

Empfohlene Speisen: Besonders geeignet für den Aperitif oder für ein vollständiges Menü.

