



## METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO PINOT NERO 2018

**TIPOLOGIA:** VSO Bianco Metodo Classico

**BOTTIGLIE:** 20.000

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 24

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 120

**CEPPI/HA:** 5.000

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Calcareo, argilloso

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, anticipata

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** Sì

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

**SO<sub>2</sub>:** 70

**PROFILO ORGANOLETTICO:** Perlage di media intensità su sfumature delicate giallo paglierino. Naso agrumato di mandarino e limetta tra accenni floreali di biancospino e calendula e sentori di lievito vanigliato e pan brioche. Sfondo di cipria per una bocca fresca, con alcol perfettamente integrato. Chiusura con ritorni floreali e di piacevole fragranza. Tartare di gambero rosso.



## METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO 137 2018

**TIPOLOGIA:** VSQ Bianco Metodo Classico

**BOTTIGLIE:** 5.000

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 24

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 100

**CEPPI/HA:** 5.000

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** calcareo, argilloso

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, anticipata

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** Sì

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

**SO<sub>2</sub>:** 70

**RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 7