

## **PINOT BRUT MILLESIMATO**

Pinot Bianco 100%



### **Vendemmia**

Terza/ quarta settimana di agosto.

### **Vinificazione**

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con successiva chiarifica mediante flottazione, processo meccanico molto delicato sui mosti. Fermentazione a temperatura controllata attorno ai 18 °C per circa 25 gg.

### **Affinamento**

Affina in botti d'acciaio su fecce nobili per 6 mesi e dopo la filtrazione viene ulteriormente riposto per altri 4-5 mesi in acciaio. La rifermentazione e presa di spuma in autoclave (metodo Charmat) dura 50-60 gg. Rimane in bottiglia per almeno un mese prima di essere immesso sul mercato.

### **Note degustative**

Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si presenta floreale con note di crosta di pane. Il perlage è fine e persistente. In bocca è fruttato, fresco e piacevolmente minerale.

### **Abbinamento**

Antipasti, primi piatti e secondi piatti leggeri. Verdure. Ottimo come aperitivo.  
Temperatura di servizio 8°-10°C

### **Dati Analitici**

Grado Alcolico svolto: 12% Vol  
Acidità totale: 6,00  
Zuccheri: 7 gr/lit