



CARATTERISTICHE

Denominazione: Spumante di qualità

Vitigno: 50% Pinot Nero, 40% Durella, 10% Chardonnay

Zona di produzione: Veneto, Verona, Vallata d'Alpone

Anno di vendemmia: NV

Vinificazione: Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C e poi tagliato per la seconda fermentazione.

Affinamento: Sui lieviti per minimo 36 mesi nelle cave sotterranee della cantina.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa brillante e perlage fine. Aroma delicato di frutti rossi accompagnato da note di pane tostato. Al palato di media struttura, con acidità ben bilanciata e notevole mineralità con un finale fresco e persistente.

Abbinamento: Ideale come aperitivo, si accompagna bene ai piatti di pesce e risotti mantecati.

Produzione: 8000 bottiglie (750ml),
500 magnum (1500ml)

Chiusura: Tappo sughero

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 12%

Zuccheri: 11g/l

Data di rilascio: Gennaio 2014

Acidità totale: 6,5g/l

Estratto netto: 22g/l

Resa per ettaro: 80 hl

Sistema di allevamento: Spalliera guyot con 7000 viti per ettaro

Bicchieri: Spumante brut

FEATURES

Denomination: Quality sparkling wine

Varietal: 50% Pinot Nero, 40% Durella, 10% Chardonnay

Production zone: Veneto, Verona, Alpone Valley

Vintage: NV

Vinification: Soft pressing with fermentation at cool temperature of 14-16°C, then blended for the second fermentation.

Maturation: Aged on fine yeasts lees for at least 36 months in the underground caves of the winery.

Tasting notes: Bright pink colour and fine perlage. Delicate aroma of red-berries fruits with a hint of baked bread. Well-structured wine, it has a great acid balance and nice minerality with a fresh and long finish.

Food pairing: Perfect as aperitif and with fish courses. Great with creamy risotto.

Production: 8000 bottles (750ml), 500 magnums (1500ml)

Closure: Cork

Serving temperature: 6-8°C

Alcohol: 12%

Residual sugar: 11g/l

Release date: January 2014

Total acidity: 6,5g/l

Net extract: 22g/l

Yield per hectare: 80 hl

Training system: Guyot trellis system with 7000 vines per hectare

Suggested glass: Sparkling brut