



EXTRA BRUT

Vitigno: Pinot nero
Terreno: argilloso - calcareo
Impianto: Guyot - 4200 piante/ha
Vendemmia: manuale - metà agosto
Vinificazione: acciaio
Affinamento: 24 mesi sui lieviti
Bottiglie prodotte: 6000
Gradazione alcolica: 12,5 %
Dosaggio: extra brut
Colore: Giallo chiaro con riflessi dorato, con fine perlage
Profumo: spiccati sentori di frutta bianca
Sapore: Sorso avvolgente e vivacizzato da briosa freschezza, lunga persistenza con scia minerale
Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, ideale con crudité, speciale con crostacei
Temperatura di servizio: 5 °C

Grape: Pinot nero
Soil: clay - limestone
Grapefield: Guyot - 4200 plants/ha
Harvest: manual, middle part of august
Fermentation: stainless tanks
Ageing on the yeast: 24 months
Production: 6000
Alcohol content: 12,5%
Residual sugar: extra brut
Colour: Light yellow with golden reflections and fine perlage
Smell: intense aromas of white fruit
Taste: a pleasantly freshness and an elegant minerality after taste shape the personality of the wine
Pairing: excellent for aperitif, easy to pair with the meal, always appropriate for every season
Temperature: 5 °C