



PINOT NERO NATURE

Vitigno: Pinot nero
Terreno: argilloso - calcareo
Impianto: Guyot - 4200 piante/ha
Vendemmia: manuale - metà agosto
Vinificazione: acciaio
Affinamento: 36 mesi sui lieviti
Bottiglie prodotte: 4000
Gradazione alcolica: 12,5 %
Dosaggio: Brut Nature
Colore: Oro lucido, con un perlage fine e persistente
Profumo: Apre su netti sentori di mela, cui seguono croccante di mandorle e panbrioche
Sapore: Sorso avvolgente e vivacizzato da briosa freschezza, lunga persistenza con scia minerale
Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, ma anche abbinato a tutto pasto. Si esalta nelle preparazioni a base di pesce
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: 36 months
Production: 4000
Alcohol content: 12,5 %
Residual sugar: Nature
Colour: Bright shade of gold, with a fine perlage
Smell: Excellent complexity, fragrant scent of apple, almond brittle and sweet bread
Taste: Elegant on the palate, each sip contains a long minerality and consistence.
Pairing: Perfect for aperitif, also for the whole meal. Excellent with fish
Temperature: 5 °C