

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO PINOT NERO MILLESIMATO EXTRA BRUT

ALVIS

Vitigno: Pinot nero 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: prima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Rossa

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 50-60 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco in botti di acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: sosta in bottiglia per almeno 36 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosato.

Profumo: al naso offre un bouquet elegante con note di bacche rosse.

Gusto: al palato risulta armonico con tannini sottili e acidità vivace.

Abbinamenti: da provare in abbinamento con affettati e carni delicate.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 12%

