

# Pinot Vino Spumante Brut

## “Linea Premium” - S.S. Lazio



**Vitigno: Pinot Bianco**



**Zona di produzione: Piemonte**



**Giudizio organolettico:** Colore giallo paglierino chiaro con vividi riflessi verdognoli. Profumo intenso, delicato ed armonioso, con sentori di fiori di campo, mela renetta e crosta di pane. Gusto secco, vellutato, armonico, garbatamente fruttato.



**Notizie utili: Metodo CHARMAT**

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma, dove, con l'ausilio di lieviti selezionati, fermenta ad una temperatura controllata tra i 14 ed i 16 C. Successivamente lo spumante viene mantenuto a temperatura controllata, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico al quale viene fatto seguire un periodo di affinamento in bottiglia.



**Affinamento: 9 mesi autoclave**



**Alcool: 12,5%**



**Zuccheri: 2,5 g/l**



**Acidita' totale: 6,20 g/l**



**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo e da tutto pasto, è particolarmente indicato con antipasti e piatti a base di pesce.



**Servizio: 6-8 C**

