

Spumante Blanc de Noir *“Alfa Romeo”*



Vitigno: Pinot Nero



Zona di produzione: Piemonte



Giudizio organolettico: Spuma evidente, fine e continua. Limpido, vivo, di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli appena accennati. Profumo fresco, floreale, complesso, crosta di pane appena percettibile, intenso e persistente. Gusto secco, morbido, fresco, per l'acidità, equilibrato, fondo amarognolo tipico del Pinot Noire.



Notizie utili: La tempestiva separazione del mosto dalle bacche di uva Pinot Noire appena raccolte manualmente e in cassette forate, consente di ottenere un mosto bianco di una delicatezza e di una finezza che dà origine ad una base spumante dalle peculiarità diversamente irripetibili. Il moderato utilizzo di solforosa, permesso dalla selezione in vigna di uve sane e giustamente mature, garantisce una fermentazione regolare e, di conseguenza, l'evoluzione in fase di fermentazione di una serie di sottoprodotti che vanno, in sinergia, a complessare, nel profumo e nel gusto, un vino già di per se appagante. A completare l'opera concorre un affinamento sui lieviti e, successivamente, un affinamento in bottiglia.



Affinamento: 9 mesi autoclave



Alcool: 12,5%



Zuccheri: 3 g/l



Acidita' totale: 5,35 g/l



Abbinamenti gastronomici: Si dice, giustamente, che ogni vini ha una sua occasione di consumo, questo spumante ne ha ben più di una. Come aperitivo è l'ideale, ma può sopportare, e supportare, qualunque prova.



Servizio: 7-11°C

