

# Pinot Vino Spumante Brut

*“Linea Classica” - Bayern*



**Vitigno:** Pinot nero



**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:** Vinificato secondo il 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 in autoclave



**Alcool:** 12%



**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

