

Pinot Vino Spumante Brut

“Linea Premium” - AS Roma



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

