

MAGNUS Brut

PODERI

metodo tradizionale classico

LA
Collina



Prodotto con uve chardonnay 50 % e Pinot nero 50 %

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : nord - ovest

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in bianco con fermentazione a

temperatura controllata (18° C) , ultimata la

fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino

sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici

(battonages), dopo di che viene imbottigliato per la

presa di spuma ed in bottiglia, dopo aver rifermentato,

riposa sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e

preparato per la vendita.

L'attenta preparazione e l'affinamento in bottiglia lungo

ed a temperatura controllata rendono questo prodotto

unico e ricco di emozioni.

Colore giallo paglierino di media intensità con una spuma

abbondante e persistente, perlage fine e continuo

Olfatto netto ampio con note di fiori bianchi, crosta

di pane e mela

Gusto sapido pieno avvolgente e caldo con retrogusto

persistente ed asciutto

Si abbina bene con gli antipasti freddi, piatti di pesce

ed anche come aperitivo.



Azienda agricola di Piergiorgio Marengo - Borgata Pianezzo, 71
Tel. 0173 70 155 - fax 0173 74 27 78 - 12063 Dogliani (CN) Italia - www.poderilacollina.it