



METODO CLASSICO

Limited Edition

SBOCCATURA : 2024 2026

TIPOLOGIA

Vino Spumante Di Qualità

VARIETÀ

100% Pinot Nero

AFFINAMENTO

18/20 mesi sui lieviti

ALCOL

12.5%

FORMATO

- Standard (75 cl - 750 ml)
- Magnum (1.5 l - 1500 ml)



* Sboccatura

METODO CLASSICO

Limited Edition

INFORMAZIONI TECNICHE

VITIGNI	100% Pinot Nero
AFFINAMENTO	18/20 mesi sui lieviti

LA STORIA DI QUESTA EDIZIONE SPECIALE

Il nostro nuovo spumante della serie limitata è un esperimento e un'opportunità per regalare al vostro palato esperienze completamente nuove.

Realizzato con uve Pinot Nero da un vigneto sperimentale, questo vino promette di diventare un'aggiunta unica alla nostra collezione, se conquisterà i vostri cuori.

Il Pinot Nero è giustamente considerato uno dei vitigni più nobili. L'unico possibile confronto è con il nostro Nebbiolo, che ha da tempo conquistato l'amore degli intenditori.

Il Pinot Nero è coltivato in Piemonte sin dalla metà del XVIII secolo; infatti, questa perla originaria della Francia si esprime al meglio proprio nelle terre settentrionali d'Italia, a causa della sua sensibilità al terroir.

Crediamo che l'inclusione del Pinot Nero nelle nostre terre possa diventare una scoperta preziosa e un'ottima aggiunta al nostro amato Nebbiolo. Sarà un grande rischio, ma siamo pronti ad affrontarlo per la nostra ricerca della perfezione e per la vostra gioia di nuove scoperte.

Se questa serie limitata susciterà il vostro entusiasmo, il Pinot Nero diventerà un membro fisso della nostra famiglia vinicola.

Provate e condividete le vostre impressioni!

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12.5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	fino a 1.5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO	· Note agrumate · Sentori di frutta secca
PERLAGE	Bollicine piccole, quasi invisibili
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6/8 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	· Come aperitivo · Piatti di pesce · Piatti di mare · Coquillage · Dolci o dessert

