



PINOT NERO VIN. BIANCO SPUMANTE O.P. doc

VITIGNO: Pinot Nero 100%

VENDEMMIA: a giusta maturazione (ultima settimana di agosto - prima settimana di settembre).

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, con illimpidimento statico a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Rifermentazione a basse temperature in autoclave seguito da un lungo affinamento sui lieviti, non inferiore a 7-8 mesi (Metodo Martinotti Lungo)

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO: alcol 12% by vol.
acidità Totale 6 g/l
dosaggio Zuccheri 11 g/l
pH 3,2

DEGUSTAZIONE: colore paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine, corona persistente. Profumo: piacevoli note di pane biscottato con un finale leggero di frutta esotica e un ritorno piacevolmente agrumato. Al gusto si presenta fresco, elegante con buona persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, indicato per antipasti delicati, crostacei, frutti di mare e piatti delicati di pesce.

CANTINE FRANCESCO MONTAGNA VIA CAIROLI, 67 27043 BRONI (PV) ITALY
info@cantinemontagna.it Tel: +39038551028