



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTI
BIOLOGICI & VEGANI

“TALENTO”
PINOT NERO OLTREPO' PAVESE DOCG
VINO SPUMANTE BRUT

TIPOLOGIA:

Vino spumante Metodo Classico

VITIGNI:

Pinot Nero

TERRENO:

Calcareo/Marnoso

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono accuratamente selezionate. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata. In primavera avviene l'imbottigliamento e la presa di spuma con l'aggiunta di lieviti. Dopo almeno 24 mesi di permanenza in catasta su questi lieviti nobili avviene la sboccatura e la tappatura definitiva. Lo spumante è poi lasciato a riposo per alcuni mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta esotica. Al palato è armonico, fresco, elegante e con buona acidità.

RESIDUO ZUCCHERINO: 4 g/l.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C.

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 16-20 mesi, dopo la sboccatura

FORMATO: 0,75 l.-1,5 l.

Contiene solfiti

