



Pinot Chardonnay Spumante Brut



Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Pinot Bianco e Chardonnay.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: fine agosto - inizio settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.

Residuo Zuccherino: 10 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: intenso e complesso. Tra le note fruttate e floreali emergono finemente i ricordi di crosta di pane, frutta esotica matura, spezie mediterranee e vaniglia.

Palato: sapido, equilibrato e vivace.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 6-8°C

Abbinamenti Consigliati: ideale come aperitivo, ottimo per accompagnare antipasti magri, pesce fritto o crudo e verdure.