



## Pinot Nero Spumante Brut



### Descrizione Prodotto

Creato con le uve di Pinot Nero accuratamente selezionate nei migliori vigneti di proprietà situati a ridosso delle colline di Conegliano.



**Zona di Origine:** Provincia di Treviso.

**Altimetria:** 40 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** medio impasto.

**Uve:** Pinot Nero 100%

**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;
- spumantizzazione in autoclavi di piccola capacità ad opera di lieviti selezionati e a temperatura controllata;
- affinamento sulle fecce per circa 9-12 mesi;
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 12 % vol.

**Residuo zuccherino:** 6-8 g/l

**Colore:** la tonalità leggermente dorata fa intuire il lungo affinamento sui lieviti al termine della spumantizzazione.

**Profumo:** spazia dalla caratteristica crosta di pane al fruttato maturo, arricchito da una piacevole freschezza.

**Palato:** il Pinot Nero evidenzia tutti i suoi aromi complessi di frutti rossi e si contraddistingue per corpo, persistenza e un caratteristico profilo gusto-olfattivo che lo rende unico.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 7-9°C.

**Abbinamenti Consigliati:** ideale all'aperitivo. Si adatta a tutti i tipi di antipasti e ad accompagnare piatti di pesce, riso, pasta e formaggi freschi.