

PRINSI
ALTA LANGA D.O.C.G. EXTRA BRUT



VITIGNI

70% Pinot Nero, 30% Chardonnay.

ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI

320 m - esposizione mista.

INTENSITA' DI ALLEVAMENTO

4.500.

SUOLO

Marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono vinificate in bianco, la fermentazione del mosto è effettuata in vasche d'acciaio. La presa di spuma viene effettuata secondo il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia, con affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

NASO

Complesso fruttato elegante con sentori di crosta di pane, fori bianchi e agrumi.

PALATO

Pieno e complesso dalle note minerali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo, antipasti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C.