



LA PIEMONTINA

A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTINA

METODO CLASSICO BRUT V.S.Q. LIMITED EDITION



VARIETÀ

100% Pinot Nero.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto viene fermentato a temperatura controllata al fine di ottenere i vini base che vengono poi assemblati per la presa di spuma. Segue la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti che dura 18-20 mesi. Dopo la sboccatura, il vino viene tappato e riposa in bottiglia per altri 3 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol svolto 12,5%.

COLORE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

PERLAGE

Bollicine piccole, quasi invisibili.

PROFUMO

Profumo molto intenso con piacevoli note agrumate e sentori di frutta secca.

AL PALATO

Gusto intenso, fresco e molto morbido con finale persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto da abbinare come aperitivo, piatti di pesce, coquillage, dolci o dessert.