

SPUMANTE BIANCO DI NERO IGP “Vigna Barona”



VARIETA' UVE: Pinot Nero 100%

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione:

25 gg. botti acciaio inox – 6 mesi di maturazione e stoccaggio in acciaio inox.

Rifermentazione naturale in primavera con aggiunta di lieviti selezionati metodo Charmat lungo 6/8 mesi.

Spumante 3,5 atmosfere – morbido

Trattamenti: refrigerazione – centrifugazione – microfiltrazione.
2/4 mesi di affinamento in bottiglia.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata :4 anni

Totale produzione:10.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Paglierino chiaro con sottile perlage.

Profumo -Sentore di lievito, crosta di pane e vaniglia.

Sapore – Secco, sapido e ben strutturato con retrogusto di mandorle dolci.

Temperatura di servizio 6/8°C

Grado alcolico12% vol.

Zuccheri residui0.8 gr/lt max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: Ottimo aperitivo, spumante a tutto pasto.

