

PINOT NOIR BLANC DE NOIR Spumante Brut Nature - Biologique



Un vin effervescent exclusif obtenu à partir d'un cépage Pinot Noir vinifié en blanc. Grâce au procédé de prise de mousse étendu effectué en autoclave selon la méthode Long Charmat Martinotti, aucuns sucres résiduels ne subsistent après la seconde fermentation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

classification	Vin blanc effervescent
cépage	Raisins biologiques : 100 % Pinot
site du vignoble	Frattina (PN) - Friuli-Venezia Giulia
terroir	Terre battue principalement, adaptée à la production de vins complexes.
système d'élevage	Sylvoz
technique de vinification	Seconde fermentation en autoclave selon la méthode "Long Charmat" pendant environ 6 mois avant filtrage et mise en bouteille.
degré alcoolique	12.00 % Alc./Vol.
formats disponibles	0.75L

NOTES DE DÉGUSTATION

couleur et perlage	Couleur jaune paille pâle. Le perlage est fin et persistant.
bouquet	Bouquet exotique proche du litchi imprégné de notes épicées.
saveur	Parfaitement équilibré, savoureux et frais au palais, avec des notes de pamplemousse jaune et de groseille.
température de service	Il doit être servi à 6 - 8 °C dans un verre large.
conseils de dégustation	Idéal avec des plats à base de poissons et de fruits de mer, en particulier frits.



ART. 706