

PINOT NOIR BLANC DE NOIR Spumante Brut Nature Biologico



Uno spumante che esce fuori dagli schemi, prodotto con uve Pinot Nero vinificate in bianco. Grazie ad un prolungato processo di presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Charmat-Martinotti Lungo, non presenta residuo zuccherino.

DATI TECNICI

classificazione	VINO Spumante Bianco
vitigno	Uve biologiche: 100% Pinot Nero
ubicazione vigneto	Frattina (PN) - Friuli Venezia Giulia
terreni	Perlopiù composti di argilla, vocati alla produzione di vini strutturati.
sistema di allevamento	Sylvoz
tecnica di vinificazione	Seconda fermentazione in autoclave con metodo "Charmat Lungo" per circa 6 mesi, filtrazione ed imbottigliamento a freddo.
gradazione alcolica	12 % Alc./Vol.
formati disponibili	0.75L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

colore e perlage	Giallo chiaro brillante, perlage minuto e persistente
profumo	Aromi esotici, come il litchi, accompagnati da note speziate.
gusto	Perfettamente bilanciato, sapido, fresco con note di pompelmo giallo e uva spina.
servizio	Va servito a 6 - 8°C in calice ampio.
abbinamenti	Piatti di pesce e/o molluschi, si abbina particolarmente bene alla frittura.



ART. 706