

BRUT - METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITA'

MILLESIMATO

Ivan

DENOMINAZIONE: Brut Metodo Classico

VIGNETI: Comune di Costigliole d'Asti

VITIGNO: Pinot Nero 100%

RESA PER ETTARO: hl. 70

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TERRENO: sabbioso - calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: in acciaio

AFFINAMENTO: in bottiglia per 36 mesi sui lieviti nelle nostre cantine
ad una temperatura costante di 12°C, seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi

REMUAGE: 3 settimane

CARATTERISTICHE: il colore si presenta oro, leggermente carico

PROFUMO: intenso con sentori di bacche di frutta e una delicata fragranza di lievito

SAPORE: gusto secco, fresco e pulito, armonico senza eccessi - Perlage fine e persistente

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, come aperitivo e piatti a base di pesce

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6° C.



vitigno
PINOT NERO

DANTE RIVETTI

Azienda Agricola . Località Bricco di Neive, 12 . 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com