

CONTRATTO

"le bollicine piemontesi" 1867



Millesimato Brut

"Al palato si presenta pulito ed armonico senza eccessi, con lieve e piacevole fondo di frutta matura e con ricordo di crosta di pane giusta mente persistenti"

Millesimato Brut

| | |
|--------------------------------|--|
| Annata: | 2007 |
| Denominazione | Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità |
| Uvaggio: | 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay |
| Vigneti: | Oltrepò Pavese |
| Periodo di raccolta: | ultima settimana di agosto |
| Vinificazione: | tradizionale senza utilizzo di barrique, a marzo a luglio successivi alla vendemmia |
| Tirage: | |
| Affinamento: | 42 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13° |
| Remuage: | manuale di 4 settimane |
| Dosaggio : | 10 ml di liqueur per bottiglia |
| Residuo zuccherino: | 5.0 g/lit |
| PH: | 3.2 |
| Acidità totale: | 6.0 g/lit |
| Grado alcolico: | 12.0% |
| Numero di bottiglie prodotte: | 180.000 bottiglie |
| Abbinamenti: | come aperitivo, carni bianche e pesce |
| Temperatura di servizio: | 6° a 8° celsius |
| Tipo di bicchiere consigliato: | piccolo Bordeaux |

