

AZIENDA ○○○ AGRICOLA
FABIOPERRONE
VALDIVILLA



VITIGNO

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

San Donato di Mango

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-ovest 650 m slm.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Gujot con archetto ala piemontese con capofrutto rinnovato annualmente.

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto con selezione manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Dopo la prima fermentazione in acciaio, il vino viene imbottigliato in primavera con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero per la presa di spuma. La fermentazione e la successiva sosta sui lieviti dura almeno 30 mesi, dopo i quali il vino viene sottoposto all'operazione di sboccatura o degorgement e successivamente preparato per il consumo.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 30 mesi sui propri lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino carico con riflessi dorati;

PROFUMO: crosta di pane, scorza di lievito e vaniglia;

GUSTO: sapido ed equilibrato con una straordinaria freschezza;

DOSAGGIO: dopo la fermentazione e sosta sui lieviti, il vino non viene dosato di alcun zucchero aggiuntivo, quindi viene classificato come "brut nature".

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si accompagna con crostacei e piatti a base di pesce, antipasti e primi piatti.