

# P I N O T B R U T

V S Q



Pinot nero



Langhe e  
Oltropò Pavese



terreni prevalentemente  
argillosi, ricchi di marne



250-400 asl



ovest, sud-ovest ed est



System: guyot  
4.300 plants/ha



Fine agosto,  
inizio settembre



11,5% vol



8-10 °C



0,75 L

## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** inizia con la pressatura che ha il compito di separare il mosto dalle bucce. Il mosto ottenuto viene sottoposto a una chiarificazione statica alla quale segue la fermentazione alla temperatura di 18 °C.

**Affinamento:** dopo la spumantizzazione col metodo Charmat il vino effettua una sosta su lieviti di alcuni mesi. Questo procedimento consente di ottenere un vino ricco di struttura, ma anche dotato di un ricchissimo patrimonio aromatico esaltato dalla lunga sosta "sur lies".

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Lo spumante è un classico "blanc de noir", cioè un vino bianco prodotto partendo da uve nere. Il colore è giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Il profumo è ricco di sentori di frutta di polpa bianca, miele millefiori, con note speziate e di lievito. Al gusto prevale l'effervescenza seguita da una giusta freschezza acida che contribuisce a conferire sapidità e persistenza aromatica.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, possiede la struttura che gli consente di accompagnare al meglio tutto il pasto.



# P I N O T B R U T

V S Q



Pinot nero



Langhe and  
Oltropò Pavese



Mainly clayey marl-rich soil



250-400 asl



west, south-west  
and east



System: guyot  
4.300 plants/ha



End of August,  
beginning of September



11,5% vol



6-8 °C



0,75 L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the wine making process is 'off the skins', with direct pressing of the grapes and immediate separation of the must from the skins, followed by static clarification and fermentation at a controlled temperature (18 °C).

**Ageing:** after the foaming obtained with Charmat method, the wine gets in contact with the yeasts at least for three months. The result is a wine rich in structure full of aromatic notes, typical of Pinot noir grapes.

## TASTING NOTES

The sparkling wine is a typical "blanc de noir", that means a white wine produced with black grapes: in the glass a straw-yellow color is accompanied by a very fine and persistent perlage. Its bouquet conjures up mainly white flesh fruits, multi-flower honey with hints of spices and yeast. On the palate flavour and aromatic persistency are given by the balance between effervescence and a fresh acidity.

## PAIRINGS

Excellent as an aperitif, it has a structure that makes it a fine match throughout a meal.

