



# BRUT

*Grape variety : Pinot Nero*

*Alcohol : 12.50 %*

*Total acidity : 6.50 g/l*

*Extract : 22.50 g/l*

*Pressure : 5.8 bar*

*Residual sugars : 8.0 g/l*

*Average age of the vine : 20 anni*

*Harvested by hand in 18kg crates.*

*Produced only with Pinot Noir grapes after fermentation in the bottle, it is aged for no less than 60 months, acquiring aromas, intense perfumes and a fine and elegant perlage.*

*The hand picked grapes, with selection of the best bunches of the same age, allows us to give identity but also obtain base wines with the right balance between acidity and sugar. Everything is enhanced by the skilful assembly done before the draft.*

*Fresh, fruity and savoury wine with good hints of Williams pear.*

*It is crunchy with a pleasant acidity in the mouth which gives it a persistent body and structure.*

*Serve at a temperature of 7° C with fish bases aperitifs or delicate first courses.*



# BRUT

Vitigno: Pinot Nero

Dati analitici da certificato analisi

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6.5 g/l

Estratto: 22.50 g/l

Pressione: 5.80 bar

Zuccheri residui: 8.0 g/l

Età media delle vigne: 20 anni

Raccolta uve: tradizionale a mano in cassette da 18 kg

Vendemmia 2015, tiraggio 2016, dègorgement 2021

Prodotto unicamente con uve di Pinot Nero dopo la fermentazione in bottiglia viene affinato sui lieviti per un periodo non inferiore ai 60 mesi acquisendo aromi, profumi intensi ed un perlage fine ed elegante.

Le uve raccolte a mano, con cernita dei grappoli migliori provengono

Dalla stessa annate questo ci permette di dare un'identità all'annata ma anche ottenere dei vini base in cui il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri sono esaltati dal sapiente assemblaggio fatto prima del tiraggio.

Vino fresco, fruttato e sapido con buoni sentori di pera Williams,

in bocca si presenta croccante con una spalla di acidità piacevole che gli dà corpo e struttura persistente.

*Servire ad una temperatura di 7° C con aperitivi a base di pesce oppure primi piatti delicati.*