

NATURE BRUT



Grape variety : Pinot Nero

Alcohol : 12.00%

Total acidity : 6.40

Extract : 20.00

Pressure : 5.8 bar

Residual sugars : 1.50g/l

Average age of the vine : 20 anni

Harvested by hand in 18kg crates.

Produced with Pinot Noir grapes and harvested in favourable conditions, which allow bunches to achieve optimal maturation.

The fermentation of the base wine takes place in steel tanks where it stays for about 8 months.

After the draft, it matures on the lees for a longer period at 48 months.

After disgorgement, this is followed by refinement in the bottle to give the unmistakable, intense perfumes and aromas. Being a non/dosed wine,

it is refilled during the disgorgement and is made exclusively with the same wine.

Full bodied wine, well structured in taste, denotes a straw yellow colour well accentuated by time with a perlage thin and continuous.

To the nose it is a complex, clean and linear with hints of grapefruit, pineapple and toasted hazelnut finish.

On the palate it is round and dry with hints of acidity, which makes it extremely drinkable.

It goes well with raw seafood, shellfish and fish-based dishes. Sparkling wine produced without the use of exogenous sugars from phenologically ripe grapes. Self-produced grape must is used in refermentation and disgorgement, respecting the integrity of the fruit and the enhancement of the Emilia region.

Serve the entire duration of the meal at 7°C. It goes well with raw seafood, shellfish and fish-based dishes.



NATURE BRUT

Vitigno: Pinot Nero

Dati analitici da certificato analisi:

Alcool: 12.00% • Acidità totale: 6.40 • Estratto: 20.00 • Pressione: 5.8 bar

Zuccheri residui: 1.50 g/l • Età media delle vigne: 20 anni

Raccolta uve tradizionale a mano in cassette da 18 kg

Vendemmia 2016, tiraggio 2017, dègorgement 2021

Prodotto con uve Pinot Nero raccolte in condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale.

La fermentazione del vino base avviene in serbatoi in acciaio in cui sosta per circa 8 mesi.

Dopo il tiraggio, matura sui lieviti per un periodo superiore ai 48 mesi.

Dopo la sboccatura, segue un affinamento in bottiglia tale da conferire gli inconfondibili ed intensi profumi ed aromi. Essendo un vino non dosato, durante la sboccatura il rabbocco viene effettuato Esclusivamente con lo stesso vino. Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo con un perlage sottile e continuo. Al naso risulta complesso, pulito e lineare con sentori di di pompelmo, ananas e un finale di nocciola tostata. Al palato risulta rotondo ed asciutto con una vena acida equilibrata che ne conferisce un'estrema facilità di beva.

Prodotto che si sposa con crudità di mare ,crostacei e pietanze a base di pesce.

Spumante prodotto senza l'utilizzo di zuccheri esogeni da uve fenolicamente mature.

Si utilizza mosto d'uva auto-prodotto in rifermentazione e in sboccatura, nel rispetto dell'integrità del frutto e della valorizzazione del territorio emiliano.