



Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità

Brut

Tipo di vino: Vino Spumante di qualità

Colore: bianco

Regione: Piemonte

Enologo: Lorenzo Quinterno

Vinificazione: le uve vengono pressate senza venire pigiate per avere un buon equilibrio acido e non estrarre troppo colore dalle bucce delle bacche rosse. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio a 18°C circa, il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per tutto il periodo che precede il tirage che avviene nella primavera successiva alla vendemmia. Lo spumante ottenuto viene affinato per circa 24-30 mesi prima del degorgement.

Degustazione: giallo paglierino brillante, con un perlage finissimo e persistente. Il bouquet è intenso fruttato con sensazioni di frutta a polpa bianca, fiori e leggeri sentori di crosta di pane. In bocca è fresco, secco, avvolgente, persistente confermando le sensazioni olfattive fruttate.

Abbinamento: ideale come aperitivo e a piatti a base di pesce o carni bianche.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - dinonegropace@gmail.com