Romagnoli

# IL PIGRO®

## SPUMANTE BRUT

**Composizione Ampelografica:** 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay.
**Natura del Terreno:** Medio argilloso con presenza di limo.
**Esposizione:** Sud – est
**Sesti di impianto:** 4500 Piante/Ha.
**Gestione della vite:** Cordone speronato.
**Temperatura di servizio:** 6-8° C
**Gradi alcolici:** 12,5% vol.
**Bottiglia:** Champagnotta 0,75 – 1,5 – 6,00 litri
**Resa uva:** 75 Q.li/Ha.
**Tecnologia di produzione:** Vinificazione in bianco in acciaio e fermentazione a freddo a temperatura controllata per 15 giorni, successiva rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico con aggiunta di lieviti selezionati, affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi.
**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con volute di perle sottili e persistenti. Profumo con tipico sentore di crosta di pane. Al palato elegante con carattere deciso ma aristocratico. Acidità eccelsa ma non dominante. Note di nocciola tostata con chiusura salina e cremosa, il tutto veicolato da un perlage nobile e di grande charme.

Cantine Romagnoli Villò - Soc. Agr. srl - Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone - www.cantineromagnoli.it

Romagnoli

# IL PIGRO®

SPUMANTE BRUT

## PALLETTIZZAZIONE

| | |
|---|---|
| Bottle Type: | Champagnotta |
| Bottles x Box: | 6 |
| Box Sizes: | 26x33x17 cm |
| Box Weight: | 10 kg |
| Box x Level: | 10 |
| Levels x Pallet: | 7 |
| Pallet Sizes: | 80x120x135 cm |
| Pallet Weight: | 720 kg |

Cantine Romagnoli Villò - Soc. Agr. srl - Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone - www.cantineromagnoli.it