

IL PIGRO[®]

SPUMANTE BRUT ROSE'

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 litri

Resa uva: 75 Q.li/Ha.

Tecnologia di produzione: Vinificazione di una parte delle uve di Pinot Nero con macerazione a freddo delle uve sulle bucce per 12 ore. Vinificazione in bianco in acciaio e fermentazione a freddo a temperatura controllata per le restanti uve di Pinot Nero e Chardonnay. Assemblaggio e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico con aggiunta di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche: Il colore risulta essere scarico con eleganti note rosa. Il perlage risulta essere a grana molto sottile con grande persistenza. Il profumo è elegante e intenso molto verticale con sentori di petali di rosa e fragoline di bosco. Al gusto si presenta fresco, di buono spessore, sapido con finale giustamente acido. Note di piccoli frutti rossi evidenti al retrogusto intenso.



IL PIGRO[®]

SPUMANTE BRUT ROSE'



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