



BRUT MILLESIMATO

SCHEMA TECNICA

VINIFICAZIONE:

L'UVA VIENE DELICATAMENTE PIGIATA E CHIARIFICATA ATTRAVERSO FLOTTAZIONE.

LA FERMENTAZIONE HA DURATA DI CIRCA 25 GIORNI AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA DI 18°C.

SUCCESSIVAMENTE IL VINO VIENE AFFINATO IN BOTTI D'ACCIAIO PER 6 MESI, FILTRATO E NUOVAMENTE RIPOSTO IN BOTTI DI ACCIAIO PER ALTRI 4 MESI. LA SECONDA FERMENTAZIONE AVVIENE SECONDO METODO CHARMAT E HA UNA DURATA COMPLESSIVA DI CIRCA 60 GIORNI. VINO CERTIFICATO BIO.

INFORMAZIONI CHIMICHE:

IL VINO PRESENTA UNA GRADAZIONE ALCOLICA PARI A 12%.

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/I

ZUCCHERI-I: 7 G/I

VITICOLTURA:

I VITIGNI UTILIZZATI SONO 100% PINOT BIANCO, LA VENDEMMIA AVVIENE TRA METÀ AGOSTO ED INIZIO SETTEMBRE.