

*Percivalle*

VINI BIOLOGICI

**Classificazione:** VSQ PINOT NERO BRUT Metodo Classico.9 mesi

**Varietà:** 100% Pinot Nero.

**Terreno:** Medio impasto argilloso-calcareo, 180mt slm.

**Agricoltura:** Biologica certificata.

**Allevamento:** Guyot

**Eta' vigneto:**14 anni

**Densita' impianto:** 4500 ceppi/ha.

**Epoca vendemmia:** terza decade di Agosto.

**Vinificazione e fermentazione:** pressatura uva intera; resa mosto fiore 45%; fermentazione in bianco a temperatura controllata. Nessun coadiuvante chimico aggiunto. No malolattica.

**Affinamento:** 9 mesi con lievito incapsulato, 10 gr/lit di zucchero residuo. Metodo classico giovane e fresco senza rinunciare all'eleganza del Pinot Nero.

**COLORE:** Giallo Paglierino scarico con perlage fine.

**PROFUMI:** accenno di crosta di pane, Agrume e fiori di gelsomino.

**GUSTO:** morbido ma tipicamente acido con effervescenza vellutata.

**ABBINAMENTI:** aperitivi importanti, gnocchi di zucca, formaggi caprini e ragò (casseola).

