

Percivalle

VINI BIOLOGICI

Classificazione: VSQ EXTRA BRUT Metodo Classico.

Varietà: 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

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, raccolta manuale in cassette.

Vinificazione e fermentazione: pressatura uva intera; Il 15 % della cuvée è affinato in legno. Resa mosto fiore 45 %; fermentazione in bianco a temperatura controllata. Nessun coadiuvante chimico aggiunto.

Si malolattica.

Affinamento: almeno 30/36 mesi sui lieviti, alla sboccatura aggiunta di L d'Expedition fatto con vino bianco riserva. Residuo di 4 gr/lit di zucchero.

COLORE: Giallo Paglierino carico, perlage fine.

PROFUMI: Complessi di mela verde, pasticceria, pompelmo, fiori bianchi.

GUSTO: deciso, verticale e avvolgente, di corpo con effervescenza vellutata.

ABBINAMENTI: Zuppe e fritti di pesce, flan e frittate alle erbe, pancetta dell'Oltrepò

