

PINOT BIANCO “DOMINI DI SAN FELICE” BRUT SOMMARIVA

Colore giallo paglierino scarico con tenui riflessi verdolini, perlage brioso e persistente. Profumo fresco, fruttato, con note di mela golden e sfumature di limone ed erbe aromatiche. Sul finale sentori di lievito equilibrati e uno spiccato aroma di nocciola. Al gusto si presenta secco, vivace, pieno e con buona persistenza.



DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Pinot Bianco
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	San Vendemiano
Estensione dei vigneti:	2 ettari
Altitudine:	46 mt s.l.m.
Tipo di suolo:	marnoso argilloso
tura ed esposizione vigneti:	esposizione Sud Est
Sistema di allevamento:	doppio capovolto
Età dei vigneti:	7 anni
Ceppi /ha:	3300
Resa Q.li/ha:	130 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre

DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	5 gr/l
Acidità totale:	6
Pressione:	5 atm
Alcol svolto.	11.5%

DATI ENOLOGICI

Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e sosta sulle fecce nobili
tecnica di spumantizzazione:	Metodo Charmat
Presenza di Spuma:	90 giorni

Abbinamento: salumi di media stagionatura e formaggi freschi, crostacei, antipasti caldi di pesce, tartare-carpaccio di pesce, carni bianche.

Servire 6-8°. **Conservare** in luogo fresco ed asciutto.

Valori nutrizionali 70/80 Kcal per 100 grammi.

