

COLLEZIONE DI FAMIGLIA

Pinot Grigio Brut

VITIGNO Pinot Grigio Brut

DENOMINAZIONE VS Brut

ALC. VOL 12%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, oltre i 600 m slm

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

100% Pinot Grigio selezionato da vigneti molto elevati. Viene vendemmiato anticipatamente per mantenere una naturale acidità in maniera da garantire una notevole freschezza e fragranza. Spumantizzazione con metodo Charmat con maturazione di 6 mesi 3 mesi di affinamento con bâtonnage settimanali

NOTE DEGUSTATIVE

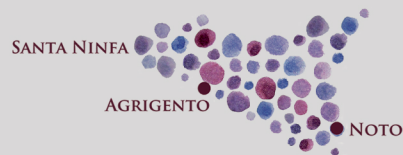
Perlage fine ottimale, giallo paglierino con tonalità verdognole. Al naso richiama i sentori esotici ed agrumati del Pinot Grigio. IN bocca è pieno con una vena acida assai marcata che lo rende fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo o per chiudere in bellezza il pasto con un brindisi

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	795 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423002741
bt per cassa	6	peso lordo	9.30 kg
casse per pallet	80	codice ean casse	8030423002802



baronemontalto.it

