

LE STELLE EXTRA BRUT



TIPO: SPUMANTE METODO CLASSICO
BIANCO.

DENOMINAZIONE: VSQ PINOT NERO METODO CLASSICO.

VITIGNI: PINOT NERO.

TIPO DI SUOLO: CALCAREO-ARGILLOSO.

ALTITUDINE: 380 M S.L.M.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: EST.

ETÀ DEL VIGNETO: 30 ANNI.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

POTATURA: 12 GEMME PER TRALCIO.

VITI PER ETTARO: 4.000.

RESA PER ETTARO: 80 QUINTALI.

VENDEMMIA: MANUALE IN PICCOLE CASSETTE DI
PLASTICA.

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DI UVA INTERA.
FERMENTAZIONE
IN VASCHE DI ACCIAIO
A TEMPERATURA CONTROLLATA.

AFFINAMENTO: 36 MESI IN BOTTIGLIA SEGUITI DA
SBOCCATURA À LA GLACE.

GRADO ALCOLICO: 12,5% VOL.

VISTA: COLORE GIALLO PAGLIERINO. PERLAGE
FINE E PERSISTENTE.

OLFATTO: ELEGANTI NOTE DI PASTICCERIA, CON
RICORDI DI AGRUMI, SPEZIE DOLCI ED
ERBE BALSAMICHE.

GUSTO: FRESCHEZZA MOLTO PIACEVOLE.
LUNGA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI: SPUMANTE ADATTO A TUTTO IL PASTO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

CONTIENE SOLFITI.
PRODOTTO IN ITALIA.