



PINOT NERO

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Schaumweine

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: PINOT NERO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

CHARAKTER: Ein Schaumwein mit strohgelber Farbe mit kupferfarbenen Reflexen und einer feinen und anhaltenden Perlage. Mit einem frischen und eleganten Bouquet, das sich durch seine anfänglichen Noten von frischem Brot und einem Nachklang nach Zitrusfrüchten auszeichnet. Der Gaumen ist vollmundig, ausgewogen und sehr angenehm. Die Blume ist sehr beständig.

WEINBAU: Weinpflanzungen mit Doppelstreckbogen-Erziehung und einer Pflanzdichte von 3500 Reben pro Hektar.

WEINHERSTELLUNG: Die Trauben werden vorzeitig geerntet. Nach dem Keltern erfolgt eine sehr schonende Pressung in Weiß. Anschließend erfolgt die Gärung des Mostes in Stahlbehältern bei einer Temperatur von ca. 13 °C. Die Schaumbildung erfolgt mit der Martinotti-Methode und nimmt mindestens 12 Monate in Anspruch.

ERTRAG: 120 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 12,0%

EMPFEHLUNGEN: Ein ausgezeichnete Aperitiv und ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisen und Meeresfrüchten. Passt sehr gut zu Krustentieren.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8°C

FORMAT: 0,75 - 1,5 LT



6-8 °C



dal 1950, vini per passione

**RIGONI
VITTORINO**

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

