



Denominazione : PINOT NERO BRUT NATURE VINO SPUMANTE DI QUALITA' METODO CLASSICO

Varietà delle uve : PINOT NERO 100%

Zona di produzione : vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR), sottozona Monte Calvarina, Monti Lessini, Veneto, Italia

Esposizione / Altitudine : Sud / 550 metri sul livello del mare

Tipologia dei terreni : terreni di origine vulcanica

Età media delle viti e tipo di impianto : 8 – 10 anni / Pergola Trentina

Resa per ettaro : 70 quintali

Epoca della vendemmia : fine di Agosto – primi giorni di Settembre. La vendemmia è effettuata manualmente.

Vinificazione, affinamento e maturazione : le uve vengono pressate delicatamente a grappolo intero, senza diraspatura. La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni, seguita da un affinamento sui lieviti sempre in acciaio per 7–8 mesi. Durante questo periodo eseguiamo il bâtonnage. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo tradizionale. Il vino permane sui propri lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi prima della sboccatura.

Pas Dosé

Gradazione alcolica : 13% Vol.

Packaging : bottiglie da 0,750/lt. - casse da nr. 06 bottiglie - Tappo sughero
Diam