

METODO CLASSICO BRUT

Gozzi



Vitigni: 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

Annata: 2016 – Spumante Millesimato

Alcool: 12,5%

Residuo zuccherino: 5g/L - Brut

Vigneto: su terreno ciottoloso, calcareo e, a tratti, argilloso

Sistema di allevamento e produzione: cordone speronato, con una produzione di 80q/ha

Vendemmia: manuale con severa cernita delle uve, a metà agosto

Vinificazione e spumantizzazione: dopo una pressatura soffice, il mosto fiore viene fatto fermentare in tini d'acciaio a 17°C. La spumantizzazione avviene poi con rifermentazione in bottiglia, dove il vino rimane sui lieviti per almeno 48 mesi

Colore e Perlage: giallo paglierino carico con riflessi dorati, spuma abbondante. Il perlage è fine e persistente

Profumi: intensi, con cenni di crosta di pane e di fiori bianchi. Molto elegante

Sapori: potente, vigoroso, secco. La perfetta unione di Pinot Nero e Chardonnay fornisce insieme struttura ed eleganza in un vino ottimamente bilanciato

Abbinamento: aperitivi, pesce e crostacei, carni rosse, formaggi e dessert

Temperatura di servizio: 4-6°C