



**Uvaggio •**  
**GRAPE**  
**VARIETY:**  
Pinot Nero



# Metodo Classico

## Pinot Nero Brut



### Affinamento •

#### VINIFICATION AND MATURATION:

Prima fermentazione in acciaio inox, seconda fermentazione in bottiglia mediante tiraggio  
*First fermentation in steel tanks, followed by a second fermentation in the bottle after disgorging*



### Note degustative •

#### TASTING NOTES:

#### 👁️ Colore • LOOK:

Giallo paglierino perlaceo, tipico del vitigno. Perlage fine e numeroso

*Pearly straw yellow typical of this variety  
Plentiful, fine bubbles*



#### 👃 Olfatto • NOSE:

Una festa di profumi di crosta di pane e brioche, fiori di violetta e frutti di bosco, speziature di pepe e liquirizia e la leggera fragranza di mandorle tostate e nocciole

*An explosion of aromas of bread crust and brioche, violets and wild berries. Spicy notes of pepper and liquorice and light hints of hazelnuts and toasted almonds*



#### 👄 Aroma • PALATE:

Un vino che regala un'esperienza appagante, dalla beva morbida e matura. Amiamo definirlo sontuoso, di sicuro non smette mai di stupire

*A wine that gives a deeply satisfying experience. It's soft and mature and can be defined as sumptuous and certainly never fails to impress*