



Uvaggio •
REBSORTE:
Pinot Nero



Metodo Classico

Pinot Nero Brut



Affinamento • VEREDELUNG:

Prima fermentazione in acciaio inox, seconda fermentazione in bottiglia mediante tiraggio
Erste Gärung in Edelstahl, sekundäre Gärung in der Flasche nach dem Enthefen



Note degustative • GESCHMACKSNOTEN:



Colore • FARBE:

Giallo paglierino perlaceo, tipico del vitigno. Perlage fine e numeroso
Für die Rebsorte typisches, perlfarben schimmerndes Strohgelb. Feine, reiche Perlage



Olfatto • GERUCH:

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
Ein Duftbouquet aus Brotrinde und Hefegebäck, Veilchenblüten und Waldbeeren, würzigen Noten von Pfeffer und Lakritz und leichtem Aroma gerösteter Mandeln und Haselnüssen



Aroma • AROMA:

Un vino che regala un'esperienza appagante, dalla beva morbida e matura. Amiamo definirlo sontuoso, di sicuro non smette mai di stupire
Ein Wein, der ein erfüllendes bietet, mit weichem, reifem Trinkgenuss. Ein weit gefächerter Wein, der immer aufs Neue überrascht