



I GER

VSQ Pinot Nero bianco Metodo Classico



Vigneti:

“I Ger” viene prodotto dal vigneto che si trova su colline esposte al sole ad un’altezza di 300 s.l.m.

Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.
Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura.
Il vino rimane sulle fecce fini fino al momento del tiraggio.

Maturazione:

Le bottiglie accatastate restano a contatto con i lieviti prima del “remouage”. Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore giallo, l’impatto al naso risulta intenso con sentori di anice stellato, miele e note di evoluzione. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Abbinamenti:

Vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6°- 8°

Uve: Pinot Nero 100%

Allevamento: guyot

Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.

