

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Molinera

Piemonte DOC Pinot Nero extra brut



TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene conservato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa 15 °C.

Il prodotto riposa per un lungo affinamento sui lieviti.

Si ottiene così uno spumante elegante, con un tenue sentore di crosta di pane, che ne rivela la struttura armonica e lo rende adatto a numerosi abbinamenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: abbastanza intenso e complesso.

Sapore: pulito e secco, ben bilanciato e delicatamente fruttato.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Pinot Nero

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 5 gr/l ± 2

Denominazione: Piemonte DOC Pinot Nero

Maturazione: lungo affinamento sui lieviti.

