



MILLESIMÉ 2017 EXTRA BRUT BLANC DE NOIR



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

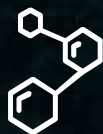
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

100% Pinot Noir



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino

Straw yellow



Vino spumante ottenuto da uve 100% Pinot Nero vinificato in bianco con affinamento in bottiglia sui lieviti di 60 mesi.

Spuma bianca cremosa, perlage fine, continuo e persistente.

Profumo fresco ben pronunciato, miele, frutta bianca e crosta di pane.

Vino sapido, croccante, di buona struttura. Da abbinare con pesce crudo e crostacei.

Sparkling white wine obtained from 100% Pinot Noir grapes vinified in white. 60 months bottle aging from harvest and one month in the bottle after disgorging.

Creamy white foam, elegante and persistent perlage.

Well precise fresh scent, honey, white fruit and bread crust. Savory, crunchy and well-structured wine.

To be combine with raw fish and shellfish.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



MILLESIMÉ 2017 EXTRA BRUT BLANC DE NOIR

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Millesimé 2017 Extra Brut Blanc De Noir
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino / <i>Straw yellow</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Pinot Noir
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Oltrepo' Pavese
SUOLO / SOIL:	Collinare calcareo / <i>Hilly, calcareous</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice. <i>White, with light pressing.</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Champenoise 60 mesi di affinamento sui lieviti <i>Champenoise method 60 months bottle aging</i>
CONSERVAZIONE/	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C.
STORING:	<i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C.</i>

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHITES *	80 mg/l	100 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	12 % vol.	12,5 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	3 g/l	5 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,2 atm.

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).