



PINOT CHARDONNAY SPUMANTE BRUT

Eccellente vino spumante brut ottenuto grazie ad una selezione accurata delle uve che compongono la Cuveè, fra queste il Pinot Bianco e lo Chardonnay in percentuale diversa a seconda delle annate. La presa di spuma e l'affinamento *sur lie* di novanta giorni donano a questo spumante armonia e pienezza al palato, a completamento di un perlage fine e persistente.

- Vitigno:** Pinot Bianco - Chardonnay in percentuale diversa al variare delle annate.
- Zona di produzione:** Dalle vigne della Tenuta San Giorgio, coltivate nelle "Grave di Papadopoli" e attraversate dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono quindi ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale per la vite della vite.
- Vendemmia:** A fine agosto prima della loro piena maturazione
- Vinificazione :** Il vino base che costituisce la Cuveè di questo spumante è ottenuto dall'unione fra Pinot bianco e Chardonnay in percentuale diversa a seconda delle caratteristiche organolettiche dei due vini. Entrambi vengono vinificati separatamente e in modo tradizionale, solo successivamente formeranno una massa di vino unica che sarà poi spumantizzata secondo il metodo Charmat. Tutta la vinificazione viene condotta a temperatura controllata e nel massimo rispetto delle caratteristiche varietali di ciascun vitigno.
- Alcool:** 11,5 %vol
- Zuccheri:** 11 g/Lt
- Caratteristiche organolettiche:** Vino spumante brut dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Si caratterizza per il suo bouquet piacevolmente fruttato con sentori di mela e frutta fresca caratteristici dello Chardonnay e sentori più delicati di fiori caratteristici del Pinot Bianco. Il sapore è asciutto, fresco e suadente, l'armonia gusto-olfattiva è piacevole ed è stuzzicata da un perlage fine e persistente.
- Abbinamenti:** Servito freddo è facile da abbinare ai primi piatti con sughi di verdure e di pesce, con pesce al forno e alla griglia. Particolarmente sorprendente come aperitivo.
Temperatura di servizio consigliata: 6°- 8°C

