TENUTA
VILLANOVA
PIÙ VITE, DAL 1499

PINOT NERO BRUT
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Varietà: 100% Pinot Nero
Sistema di allevamento: guyot
Nome vigneto: Colusse

Prima annata prodotta: 1978

Alcol %: 12,5 % vol.
Residuo zuccherino: 6 g/l

Vinificazione: Sgrondatura delle uve, decantazione a freddo del mosto e prima fermentazione a temperatura controllata. Spumantizzazione successiva con metodo Charmat lungo (34 mesi in autoclave) con periodici rimontaggi sui propri lieviti.

Note di degustazione: Il colore è giallo paglierino brillante. Il perlage è estremamente fine e prolungato. Bouquet decisamente intenso, elegante e raffinato. Colpisce per i profumi delicatamente floreali e di lievito. Al gusto presenta un'ottima struttura, una bella sapidità e armonia.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo elegante, è insuperabile a tutto pasto con il menù a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio: tra gli 8 e i 10°C.

Soc. Agr. **TENUTA VILLANOVA** Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com | www.tenutavillanova.com