




METODO CLASSICO BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Da uve Pinot Nero nasce il Metodo Classico Arnaldo Caprai. L'accurata selezione delle uve, i rigorosi protocolli di vinificazione e la permanenza sui lieviti conferiscono a questo spumante un carattere moderno e adatto a tutte le occasioni.

CLASSIFICAZIONE	Vino Spumante di Qualità
PRIMA ANNATA PRODUZIONE	2016
UVE	100% Pinot Nero
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot con densità d'impianto di 6.000/9.000 piante Ha
RESA PER ETTARO	50/60q
EPOCA DI VENDEMMIA	Ultima decade di agosto
AFFINAMENTO	20 mesi sui lieviti
N° BOTTIGLIE PRODOTTE	8.000
NOTE	Servire a 8/10 °C
FORMATO L	0,75 / 1,5

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE	 Giallo paglierino acceso. Il perlage è fine e persistente
AROMA	Bouquet fresco, nota fruttata di mela fiori bianchi e fragranza di lievito
GUSTO	Fresco, armonico ed equilibrato