ERSTE+NEUE

#PEAKMOMENTS

Puntay

PEAK NAT

VINO SPUMANTE DI QUALITÁ BRUT 2023

VITIGNO: Pinot Bianco

ZONA E TERRENO: I vigneti si trovano ai piedi delle montagne della Mendola, sopra il centro del paese di Caldaro. Sono caratterizzati da un terreno morenico calcareo.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 50 hl/ha

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione e trasferimento in tank di inox, fermentazione con lieviti selezionati molto lenta. Raggiunti i 18 g/l di residuo zuccherino il nuovo mosto/vino è stato imbottigliato in bottiglie da spumante. Dopo la presa di spuma il Peak Nat è stato lasciato per circa sei mesi sulle fecce, in bottiglia, per poi venire sboccato a fine febbraio 2024.

DATI ANALITICI: alcol: 12,0 %, acidità: 8,8 g/l, zucch. res.: 3,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 5 anni

DEGUSTAZIONE: Uno spumante di grande pulizia olfattiva, caratterizzato da note di frutta bianca croccante e lievi note balsamiche combinate ad una bocca fresca, salata e molto godibile. La bolla è molto fine nonostante il breve tempo trascorso in bottiglia dalla presa di spuma.

ABBINAMENTI: Questo spumante è ideale per accompagnare ostriche e crudi di mare. Si abbina perfettamente a croccanti salsine di verdure ed è ideale come vino da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

Contiene solfiti

Via delle Cantine 12
Italy – 39052 Caldaro
www.erste-neue.it