



Questo Metodo Classico rappresenta un'importante sfida destinata a completare la nostra vasta gamma di vini

Tipologia di vino: VSQ - Pas Dosé - Nature Metodo Classico

Varietà delle uve: Pinot noir

Raccolta: la prima settimana di agosto

Resa: 100 q/ha

Vinificazione: pressatura diretta del grappolo intero e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio svolto nella primavera successiva

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Note sensoriali: colore paglierino brillante, all'olfatto presenta note di frutti rossi delicati e rimandi floreali. In bocca l'acidità verticale è accompagnata da un perlage minuto e persistente

Temperatura di servizio ottimale: 8° C

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatignano