

# PINOT BRUT

## UVE

*Grape - Trauben*

Pinot Bianco

## NATURA DEL TERRENO

*Soil - Boden*

Argille nobili, ghiaia e sabbia  
*Noble clays, gravel and sand.*  
*Edle Tone, Kies und Sand.*

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Pruning System - Beschneidungssystem*

Sylvoz

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto a una temperatura di 16°C. Dopo una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C). Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillante e l'imbottigliamento.

## WINEMAKING:

Upon arrival at the winery, the grapes are destemmed, crushed, and lightly pressed. The wine undergoes fermentation at a controlled temperature of 16°C, is then filtered to remove the dregs, and second fermentation is started. The base wine, to which sugars and selected yeasts are added, is racked into pressurized tanks for a slow natural fermentation at a controlled temperature (16-18°C). Once the proper pressure is reached (5 bar) the sparkling wine is refrigerated, and undergoes polishing filtration before being bottled.

## WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut entrappt, gequetscht und gepresst. Die Fermentierung erfolgt bei einer Temperatur von 16 °C. Nach der Grobfiltration wird der geklärte Grundwein in einen Autoklaven gefüllt. Hier ruht er nun auf der Hefe, sodass sich Kohlensäure bilden kann. Diese zweite natürliche Gärung ist ein langsamer Prozess, der bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) stattfindet. Sobald der festgelegte Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Prosecco



## ETÀ MEDIA VITI

*Vineyards' age - Alter der Weinberge*

1977, 1998

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

*Age Potential - Alterspotential*

3/4 anni - 3/4 years - 3/4 Jahren

## RESIDUO ZUCCHERINO

*Residual Sugar - Restzucker*

8 g/L

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

*Service Temperature - Betriebstemperatur*

8/10 C°

abgekühlt. Danach wird er gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è caratterizzato da note di frutta fresca e note floreali mentre al palato si presenta gradevole, fresco e morbido. Il perlage è fine, persistente e cremoso.

## TASTING NOTES:

Straw yellow in color with slight greenish reflections. The nose stands out for the notes of fresh fruit and aromas of flowers, while the mouth is pleasing, refreshing, and plush. Perlage is fine, persistent, and creamy.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist geprägt von frischen Frucht- und Blumennoten. Am Gaumen angenehm, frisch und weich. Die Perlage ist fein, anhaltend und cremig.

## ABBINAMENTO:

Particolarmente adatto sia per aperitivi che a tutto pasto.

## FOOD PAIRING:

Particularly suitable for aperitifs it complements all the courses of a meal.

## EMPFOHLENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Besonders geeignet für Aperitifs und zur gesamten Mahlzeit.