

CENTOVENTI (champenoise)
Metodo classico

Millesimato-Sboccatura: 60 mesi a contatto con gli lieviti; sboccatura a la glacè

Gr. Alcolica: 12-12,5% vol alc

Uvaggio: 100% Pinot nero

Vigneto Neive, Cascina Le Doti

Altitudine: 300 m a.s.l., nord-est

Vinificazione: prima fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati; seconda fermentazione in bottiglia (metodo champenoise) con aggiunta di lieviti e zucchero. Affinato in bottiglia per 60 mesi; remouage effettuato manualmente prima della sboccatura su pupitre di legno e sboccatura “a la glacé”. Pas dosè, dosato solo con Pinot Nero della stessa annata.

Colore: giallo pallido, con perlage fine e delicato.

Naso: delicato con sfumature di pane e burro

Bocca: bilanciato con buona acidità, burro e pane con finale leggermente amaro.

Abbinamento: come aperitivo o con piatti di pesce, fini e delicati

