

PINOT GRIGIO SPUMANTE BIO



COLLE MARE

DENOMINAZIONE: Pinot Grigio D.O.C. Venezia Spumante Brut

UVE: 100% Pinot Grigio

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2017

NEL VIGNETO

VITIGNO: È un vitigno originario della Borgogna. Il merito della sua introduzione in Italia è da attribuire ad un produttore piemontese che iniziò la coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneese intorno al 1820. Nel Veneto, nel comprensorio del Lison Pramaggiore D.O.C., è stato introdotto verso la metà del '900.

TERRENO: Medio impasto tendente ad argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 90-100 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco a basse temperature con lieviti selezionati. Presa di spuma in piccole autoclavi della portata massima di 40/80 quintali per un periodo di circa 40 giorni alla temperatura di 16°/17°C fino al raggiungimento di 5,5 ATM.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,00 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 9,50 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,50 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5°/6°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il processo di macerazione oltre a donare a questo spumante i caratteristici riflessi ramati brillanti, estrae dalle bucce tutte le sostanze aromatiche tipiche del Pinot Grigio. Si caratterizza per profumi di mallo di noce, mandorla tostata e glicine, e da un sapore asciutto, sapido e fresco di acidità. Perlage estremamente fine, intenso e persistente.

ACCOSTAMENTI

Aperitivo fresco e spumeggiante, ben si sposa agli antipasti di pesce e piatti delicati. Ideale con pasticceria da forno.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

