



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



## FLAMANT

**VINO SPUMANTE DI QUALITA'**

**Metodo charmat Brut**

**Zona di produzione:**

Località Ziano Piacentino

**Uva:**

Pinot grigio 100%

**Raccolta:**

manuale, verso la metà di agosto.

**Vinificazione:**

pigiatura soffice delle uve, decantazione enzimatica dei mosti a 15°C e fermentazione del mosto limpido

**Fermentazione:**

naturale, in acciaio, a bassa temperatura per favorire la formazione dei profumi

**Presatura di spuma:**

in autoclave (Metodo charmat)

**Colore:**

rosa tenue

**Bouquet:**

buona intensità, profumi caratteristici con sentori di frutta fresca su ampie note floreali

**Gusto:**

vino fresco, caldo, sapido, persistente

**Vendemmia:** 2011

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Menzione sulla guida "Emilia da bere"**  
**ed. 2011/2012**

FRATELLI PIACENTINI DI PIACENTINI VALENTINO & C. SNC

via strada vecchia 9b | 29010 ziano piacentino | piacenza | telefono 0523 86 32 59 | fax 0523 84 70 21 | web [fratellipiacentini.com](http://fratellipiacentini.com) | email [info@fratellipiacentini.com](mailto:info@fratellipiacentini.com) | p.iva 00747470334