



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola

SENSAZIONI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ Metodo classico BRUT

Zona di produzione:

Località Ziano Piacentino

Uva: Chardonnay 100%

Raccolta: manuale, fine agosto, primi di settembre

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

Affinamento:

dodici mesi, in vasca di acciaio a temperatura controllata, a contatto con le fecce di fermentazione, prima della presa di spuma

Presatura di spuma: in bottiglia (Metodo classico)

Dégorgement: a partire dai 12 mesi di permanenza sulle fecce.

Colore: giallo carico

Bouquet:

buona intensità, profumi caratteristici con sentori di frutta fresca su ampie note floreali, presenza di leggera nota vegetale (nocciola verde), crosta di pane

Gusto: vino abbastanza fresco, caldo, sapido, persistente

Vendemmia: 2014

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

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 | email info@fratellipiacentini.com | p.iva 00747470334