



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 cipria

**Bouquet:**

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

**Gusto:**

vino fresco, caldo, sapido, persistente

**Vendemmia:** 2013/2014

**Gradazione alcolica:** 12,5/11,5 % vol

**Menzione d'eccellenza sulla guida " Emilia Romagna da Bere e da mangiare" nella categoria vini Spumanti edizione 2012/2013**



FRATELLI PIACENTINI DI PIACENTINI VALENTINO & C. SNC