



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

ADA

Vino Spumante Pinot Nero Brut

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.
Perlage fine e persistente, olfatto floreale
con note di frutta gialla. Gusto secco,
avvolgente con una freschezza ben equilibrata.

Vigneti

Esposizione: media fascia collinare,
esposizione Ovest – Sud Ovest
Terreno: Calcareo Argilloso
Forma di Allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale
Epoca di raccolta: ultima decade di Agosto
Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve subiscono una pressatura soffice ed
il mosto fiore (resa del 65%) viene fatto
fermentare in acciaio. Il vino base sosta sulle
fecce fini fino a dicembre e quindi spumantizzato
in autoclave (metodo Charmat).

Terminata la presa di spuma il vino affina
per 2 mesi sulle fecce di lievito e imbottigliato
con un residuo zuccherino di 10 g/L.

Alcol 12%

Acidità totale 6.5 g/L

pH 3.22

