



Metodo Classico
Sparkling

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

CÉPAGE

Pinot Nero – Chardonnay – Riesling Renano
VSQ – METODO CLASSICO - BRUT

Annata:	s.d.	Enologo:	Giacomo Barbero Alberto Musatti	
Vitigno:	Pinot Nero Chardonnay Riesling Renano	Caratteristiche organolettiche:	giovane ○○○●○○ leggero ○○○●○○ dolce ○○○○●○ no legno ○●○○○○	invecchiato di corpo secco legno
Zona di provenienza:	Rocca de' Giorgi	Abbinamenti gastronomici:	Flute da aperitivo e welcome drinks può sostenere i piatti della cucina contemporanea.	
Gradazione alcolica:	13 % volume			

Note dell'enologo

Colore: giallo paglierino intenso con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente.

Olfatto: ampio, potente per la spinta del renano, complesso nell'armonia del bouquet.

Palato: armonico, suadente, morbido, complesso, secco, fresco di agrumi, minerale e con la spinta della potenza del Riesling Renano. Affinità speciale naso - palato.

Temperatura di servizio: 8-10 ° C.

Invecchiamento: 6-8 anni.

Informazioni:

Primo produttore di Metodo Classico Brut italiano Conte Vistarino vanta 150 anni di esperienza nell'elaborazione del monovitigno Pinot Nero. Con il Cepage la Casa ha voluto cimentarsi nell'assemblaggio inusuale dei tre vitigni più famosi al mondo. Sin dal nome (Cepage=vitigno), si sottolinea che questa cuvée abbandona la tradizione di Vistarino pur mantenendone la ben nota cifra stilistica. L'affinamento si protrae per almeno 30 mesi in bottiglia dove il Cepage svolge la sua lenta fermentazione con contatto ininterrotto tra vino e lieviti.

Differenza è.....

Nerbo dal Pinot Nero, eleganza dallo Chardonnay e.....frivolezza dal Riesling Renano!

