



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Spumanti

Conte Vistarino

Cuveè della Rocca

PINOT
VINO SPUMANTE

Annata:	s.d	Enologo:	Giacomo Barbero Beppe Caviola	
Vitigno:	85% Pinot Nero	Caratteristiche organolettiche:	giovane ○●○○○○	invecchiato ○○○●○○
Zona di provenienza:	Pietra de' Giorgi		leggero ○○○●○○	di corpo ○○○●○○
Gradazione alcolica:	12,5 % volume	Abbinamenti gastronomici:	dolce ○○○●○○	secco ○○○●○○
			no legno ○○●○○○	legno ○○●○○○
			Accompagna tutto il pasto, adatto come aperitivo, ideale con pesce e fingers food.	



Note dell'enologo

Colore: giallo tenue. Perlage fine e persistente.

Olfatto: diretto, ampio, dall'attacco piacevole ma senza cedimenti, delicato con freschezza floreale e note minerali.

Palato: complesso, secco, freschezza di agrumi, buona armonia, elegante e di struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale. Affinità speciale naso - palato.

Temperatura di servizio: 8-10 ° C.

Invecchiamento: 3-4 anni.

Informazioni:

Dopo aver importato in Italia le prime barbatelle di Pinot Nero, il Conte Carlo Vistarino nel 1865 inizia a produrre il primo Metodo Classico italiano. In tutta Italia si afferma la qualità del Pinot Nero di Rocca de' Giorgi.

Differenza è.....

Una qualità incredibile per uno charmat. La forza e il corpo del Pinot sono domati e sedotti dallo Chardonnay fermentato in legno ed esaltati dal perlage sorprendentemente fine e persistente : lasciatevi sedurre!