



Metodo Classico
Sparkling

Conte Vistarino Winery

CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

PINOT

PINOT NERO
VINO SPUMANTE

Annata:	s.d	Enologo:	Giacomo Barbero Paolo Volpato	
Vitigno:	100% Pinot Nero	Caratteristiche organolettiche:	giovane ○○○○○○ leggero ○○○●○○ dolce ○○○○○● no legno ●○○○○○	invecchiato di corpo secco legno
Zona di provenienza:	Pietra de' Giorgi	Abbinamenti gastronomici:	Accompagna tutto il pasto. Predilige l'aperitivo, gli antipasti e i piatti di pesce.	
Gradazione alcolica:	12,5 % volume			



Note dell'enologo

Colore: giallo tenue. Perlage fine e persistente.

Olfatto: attacco sicuro ma delicato con freschezza floreale e note minerali. Bouquet complesso tipico del vitigno.

Palato: fresco, secco, piacevole di agrumi, equilibrato nell'acidità e di buona struttura chiude con un gradevole e lungo retrogusto minerale.

Temperatura di servizio: 8-10 ° C.

Invecchiamento: 2-3 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. Questo Pinot Brut nasce dal Pinot Nero vinificato in modo tradizionale con pressatura soffice e resa del 66%. La lenta fermentazione in autoclave si protrae per sei mesi sui lieviti portando ad armonia tutte le componenti della nobile materia prima.

Differenza è.....

Il Pinot Conte Vistarino è un vino di qualità vera, senza fronzoli e orpelli. In questa versione va diretto al piacere del degustatore abbinandosi ai cibi in una elegante esaltazione: bevetene con piacere!