



CONTE VISTARINO

Tenuta di Rocca de' Giorgi

## Pinot Nero Charmat Brut



**GIACITURA:** Media fascia collinare 100% Comune di Rocca de' Giorgi, altitudine da 200 a 400m

**ESPOSIZIONE:** Ovest - Sud Ovest

**TIPO DI TERRENO:** Calcareo Argilloso

**DENSITA' IMPIANTO:** 5000 viti/ha

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETA' MEDIA VIGNETI:** 15anni

**UVAGGIO:** Pinot Nero

**RESA ETTARO:** 70q

**EPOCA DI RACCOLTA:** Terza decade Agosto

### **VINIFICAZIONE:**

pressatura soffice delle uve con resa fino al 50%, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, rifermentazione in autoclave.

### **AFFINAMENTO:**

circa 6 mesi di affinamento sui lieviti

### **ABBINAMENTI:**

a tutto pasto, come aperitivo e, in generale, con ogni tipo di pesce

### **DATI ANALITICI:**

Alcool: 12,5% vol.

Zuccheri: 5 g/l

AT: 6,80 g/l