



Pianbello "Rosè"

ALTA LANGA DOCG
METODO CLASSICO BRUT

Uve:

Pinot nero 100%

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette forate da 20 kg

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere ed ottenimento del mosto fiore. Illimpidimento mediante flottazione ad azoto per evitare ossidazione degli aromi e del delicato colore

Aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces Cerevisiae* e conduzione della fermentazione alcolica a temperatura di 15°C in vasca termo condizionata.

Illimpidimento statico e stabilizzazione a freddo durante l'inverno

Tiraggio:

Effettuato nella settimana di luna crescente nel mese di marzo o aprile, nell'anno successivo alla vendemmia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma.

Affinamento:

In bottiglia, sulle fecce per 30 mesi. Durante il periodo di affinamento i sedimenti vengono riportati in sospensione (Coupè de Poignet)

Sboccatura:

Dopo 30 mesi sulle fecce, si effettua il remuage a mano Sulle Pupîtres. Alla sboccatura finale viene aggiunta la liqueur d'expédition che caratterizza ogni annata

Caratteristiche analitiche:

Alcol 13 % Vol.

Acidità totale 7.00 g/l

Solforosa tot. 96 mg/l

Zuccheri ridotti 5.5 g/l

Estratto 26 g/l

Caratteristiche:

Dotato di una eccezionale freschezza, mantiene le sue caratteristiche che si esaltano con l'invecchiamento

Abbinamenti:

Si adatta in qualsiasi occasione come aperitivo.

Con primi piatti saporiti e secondi piatti di carni bianche e con tutta la cucina di mare.

Servire freddo, temperatura 4-6°C



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com