

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Molinera

Piemonte DOC Pinot Nero extra brut



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti di Pinot Nero riservati a questa selezione sono posizionati nel Monferrato a sud del fiume Tanaro a quote comprese tra i 200 - 300 metri s.l.m. I terreni sono sabbiosimarnosi a nord, mentre più a sud si trovano suoli limosomarnosi di origine più antica.

Dopo pressatura soffice, il mosto fiore viene conservato a bassa temperatura sino al momento della presa di spuma che avviene in autoclave ad una temperatura controllata di circa 15 °C. Il prodotto riposa in affinamento sui lieviti per almeno 18 mesi.

Si ottiene così uno spumante elegante, con un tenue sentore di crosta di pane, che ne rivela la struttura armonica e lo rende adatto a numerosi abbinamenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: abbastanza intenso e complesso, con note di ribes rossi e amarene.

Sapore: pulito e secco, ben bilanciato e delicatamente fruttato. Note di piccoli frutti rossi e amarena presenti anche in bocca.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Pinot Nero

Gradazione alcolica: 12.50 % vol.

Zuccheri: 5 gr/l ± 2

Denominazione: Piemonte DOC Pinot Nero

Maturazione: Almeno 18 mesi sui lieviti

Area di coltivazione: Monferrato

