

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Molinera

Piemonte DOC Pinot Nero extra brut



### TECNICA DI PRODUZIONE

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 per un lungo affinamento sui lieviti.

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.

**Sapore:** pulito e secco, ben bilanciato e delicatamente fruttato.

### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Pinot Nero

**Gradazione alcolica:** 12.50 % vol.

**Zuccheri:** 5 gr/l ± 2

**Denominazione:** Piemonte DOC Pinot Nero

**Maturazione:** lungo affinamento sui lieviti.

