

# PISONI RISERVA

## Erminia Segalla

### Caratteristiche:

Vino dal colore giallo paglierino luminoso e con un perlage fine e persistente. Al naso è caratterizzato da un'elevata complessità: la componente fruttata si fonde con sentori floreali e profumi vegetali. Intenso è poi il sentore di lievito e croste di pane derivante dalla lunga permanenza del vino sulla propria feccia di fermentazione. In bocca conferma le sensazioni avute al naso. Vino decisamente secco, che sfocia in una gradevole nota vanigliata ben sostenuta nel suo corpo.

### Characteristics:

*Bright straw-yellow wine with fine and persistent perlage.*

*To the nose it reveals a highly complex aroma in which the fruity component mingles with floral fragrances and vegetal scents. The long period of ageing on the lees also gives it an intense hint of yeast and of bread crust. On the palate it confirms the sensations signalled by the nose. A decidedly dry wine that emerges into a pleasing vanilla note nicely supported by its full body.*

### Eigenschaften:

*Wein mit leuchtender strohgelber Farbe und feiner, nachhaltender Perlage. In der Nase sind komplexe Aromen wahrzunehmen: Die fruchtige Komponente verschmilzt mit blumigen Noten und pflanzlichen Düften. Intensiv ist das Aroma nach Hefe und Brotrinde aufgrund der langen Lagerung des Weins auf seinem Bodensatz. Die Empfindungen in der Nase werden im Mund fortgesetzt. Ein entschieden trockener Wein, der im Finale eine angenehme, im Körper gut unterstützte Vanille-Note zeigt.*

Altitudine vigneti da 150 a 400 metri slm	Location of vineyards 150 to 400 m a.s.l.	Höhenlage der Weinberge 150 bis 400 m. ü. d. M.
Terreno a matrice calcarea	Soil mainly calcareous	Boden kalkig
Forma di allevamento pergola trentina semplice e guyot	Training method simple Trentino pergola and guyot	Erziehung einfache Pergola Trentina und Guyot
Vitigno Chardonnay e Pinot Nero	Grape varieties Chardonnay e Pinot Nero	Reben Chardonnay e Pinot Nero
Vinificazione in bianco	Vinification white	Weinbereitung: Weiß
Maturazione sul lievito 90 mesi	Aging on lees 90 months	Reifung auf der Hefe 90 Monate
Dosaggio Extra Brut	Dosage Extra Brut	Dosierung brut nature Extra Brut
Grado alcolico 12,5 % vol.	Alcohol content: 12,5 % vol.	Alkohol 12,5 % vol.
Residuo zuccherino 4,4 g/l	Sugar residue 4,4 g/l	Restzucker 4,4 g/l
Annata 2009	Year of harvest 2009	Jahrgang 2009
Sboccatura 2017	Disgorgement 2017	Degorgement 2017

**PISONI**  
dal 1852

Via San Siro, 7/a  
Frazione Pergolese  
38076 Madruzzo (Trento) - Italia  
tel. 0461 564106  
fax 0461 563163  
info@pisoni.it  
www.pisoni.it

