

PINOT BIANCO

Colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini.

Perlage caratterizzato da una persistente teoria di piccole e numerose bollicine.

Al naso rivela un'intrigante nota di pesca pasta bianca, con freschi accenni di melissa.

Delicato al palato, con un'entrata morbida e una bella spalla acida, che lascia un'infinita freschezza.

Vitigno:	Pinot Bianco
Vinificazione:	in bianco
Maturazione sul lievito:	27 mesi
Dosaggio:	extra brut
Grado alcolico:	12,5 % vol.
Residuo zuccherino:	3 g/l
Annata:	2019
Sboccatura:	2022

Light straw yellow with greenish hues.

Perlage characterised by a persistent flow of countless tiny bubbles.

Its aroma reveals an intriguing white peach note with a fresh touch of lemon balm.

Delicate on the palate, with a soft initial flavour, an acidic aftertaste and a long fresh finish.

Grape Variety:	Pinot Blanc
Vinification:	White
Aging on lees:	27 months
Dosage:	extra brut
Alcohol content:	12,5,% vol.
Sugar residue:	3 g/l
Year of harvest:	2019
Disgorgement:	2022

Von hell-strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.

Die Perlage zeichnet sich durch einen beständigen Hauch kleiner, zahlreicher Blasen aus.

In der Nase offenbart er eine faszinierende Note von weißem Pfirsich, mit frischen Anklängen von Zitronenmelisse.

Am Gaumen ist er delikat, mit einem weichen Auftakt und einer schönen Säure, die eine unendliche Frische hinterlässt.

Reben:	Weißburgunder
Weinbereitung:	Weiß
Reifung auf der Hefe:	27 Monate
Dosierung:	extra brut
Alkohol:	12,5% vol.
Restzucker:	3 g/l
Jahrgang:	2019
Degorgement:	2022

