

PISONI RISERVA

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.

<i>Altitudine vigneti</i>	<i>Location of vineyards</i>	<i>Höhenlage der Weinberge</i>
<i>da 150 a 400 metri slm</i>	<i>150 to 400 m a.s.l.</i>	<i>150 bis 400 m. ü. d. M.</i>
<i>Terreno</i>	<i>Soil</i>	<i>Boden</i>
<i>a matrice calcarea</i>	<i>mainly calcareous</i>	<i>kalkig</i>
<i>Forma di allevamento</i>	<i>Training method</i>	<i>Erziehung</i>
<i>pergola trentina semplice e guyot</i>	<i>simple Trentino pergola and guyot</i>	<i>einfache Pergola Trentina und Guyot</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Grape varieties</i>	<i>Reben</i>
<i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	<i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	<i>Chardonnay e Pinot Nero</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Vinification</i>	<i>Weinbereitung:</i>
<i>in bianco</i>	<i>white</i>	<i>Weiß</i>
<i>Maturazione sul lievito</i>	<i>Ageing on lees</i>	<i>Reifung auf der Hefe</i>
<i>82 mesi</i>	<i>82 months</i>	<i>82 Monate</i>
<i>Dosaggio</i>	<i>Dosage</i>	<i>Dosierung brut nature</i>
<i>Extra Brut</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>Extra Brut</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>Alcohol content:</i>	<i>Alkohol</i>
<i>12.5 % vol.</i>	<i>12.5 % vol.</i>	<i>12.5 % vol.</i>
<i>Residuo zuccherino</i>	<i>Sugar residue</i>	<i>Restzucker</i>
<i>4,4 g/l</i>	<i>4,4 g/l</i>	<i>4,4 g/l</i>
<i>Annata</i>	<i>Year of harvest</i>	<i>Jahrgang</i>
<i>2007</i>	<i>2007</i>	<i>2007</i>
<i>Sboccatura</i>	<i>Disgorgement</i>	<i>Degorgement</i>
<i>2015</i>	<i>2015</i>	<i>2015</i>

PISONI
dal 1852

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

