

PISONI BRUT

Caratteristiche:

Si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro e luminoso, con riflessi verdolini, con un perlage fine, timido ma persistente. Al naso è fine, ampio, immediato: note fruttate si susseguono intercalate da sensazioni floreali e si termina verso un'aromaticità derivata dal lungo periodo di contatto fra vino e lievito. In bocca si percepisce la notevole struttura ben supportata da una decisa freschezza, è persistente, dal retrogusto dolce-amarognolo.

Characteristics:

Its colour is a brilliant and clear shade of straw yellow with greenish hues. It has a fine, timid but persistent perlage. It is elegant, generous and immediate to the nose, with hints of fruit that flow alternated with floral sensations and finish with an aromatic touch derived from the long contact between wine and yeast. The palate clearly perceives its considerable structure, nicely supported by its strong freshness. It is persistent with a sweet-sour aftertaste.

Eigenschaften:

Schöne hellstrohgelbe, leuchtende Farbe mit grünlichen Schattierungen sowie feine, sanfte, jedoch nachhaltige Perlage. In der Nase fein, voll und unmittelbar: Fruchttige Noten wechseln sich mit blumigen Aromen ab und kommen schließlich in einer Würze zum Abschluss, die auf den langen Kontakt zwischen Wein und Hefe zurückzuführen ist. Im Mund zeigt sich der bemerkenswerte Körper, gut unterstützt durch eine entschiedene und lang anhaltende Frische mit süß-bitterem Finale.

<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 gujot</i>	<i>simple Trentino pergola and guyot</i>	<i>einfache Pergola Trentina und Guyot</i>
<i>Vitiigno</i>	<i>Grape varieties</i>	<i>Reben</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Chardonnay</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>Aging on lees</i>	<i>Reifung auf der Hefe</i>
<i>33 mesi</i>	<i>33 months</i>	<i>33 Monate</i>
<i>Dosaggio</i>	<i>Dosage</i>	<i>Dosierung brut nature</i>
<i>Brut</i>	<i>Brut</i>	<i>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>6,5 g/l</i>	<i>6,5 g/l</i>	<i>6,5 g/l</i>
<i>Annata</i>	<i>Year of harvest</i>	<i>Jahrgang</i>
<i>2012</i>	<i>2012</i>	<i>2012</i>
<i>Sboccatura</i>	<i>Disgorgement</i>	<i>Degorgement</i>
<i>2016</i>	<i>2016</i>	<i>2016</i>

PISONI
dal 1852

Via San Siro, 7/a
Frazione Pergolese
38072 Madruzzo (Trento) - Italia
tel. 0461 564106
fax 0461 563163
info@pisoni.it
www.pisoni.it

