



PINOT DEL BOSCO

Brut Metodo Classico

DENOMINAZIONE

VSQ (Vino Spumante di Qualità)

UVE

100% Chardonnay

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso fini sentori di frutta gialla con sfumature agrumate, crosta di pane. Al palato presenta un perlage cremoso e soffice, segue un finale lievemente ammandorlato e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinato a frittiture di pesce, crostacei e carni bianche. Accompagna bene anche formaggi vaccini stagionati.

GRADO ALCOLICO

12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,85 g/l

ZUCCHERI

8,3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C

VENDEMMIA

Settembre