

Vino Spumante

CION BIOLOGICO

Vitigno:

Vespaiole e Pinot Nero, questi due vitigni si integrano molto bene, uno autoctono e uno internazionale: eleganza, forza e freschezza.

Esposizione:

Vespaiole rivolta a Sud-Ovest, Pinot Nero a Ovest.

Tipologia di terreno:

di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:

doppio capovolto per la Vespaiole e guyot per il Pinot Nero.

Produzione di uva per ettaro:

80/90 q.li.

Vinificazione e spumantizzazione:

pressatura soffice degli acini interi e fermentazione a bassa temperatura. Il Pinot Nero viene vinificato in bianco con una veloce permanenza sulle bucce. Matura a contatto con i lieviti e successivamente viene fatta una rifermentazione con metodo charmat per diversi mesi.

Gradazione alcolica:

12% vol.

Zuccheri:

Brut.

Esame organolettico:

di colore giallo-verdolino con nuance rosa, presenta una spuma fine e delicata, ma molto persistente; al profumo è fruttato, nitido con sfumature di miele, camomilla, erbe aromatiche, agrume e frutta tropicale. Ottima l'impressione gustativa, con un'eccellente finezza, equilibrio e persistenza. Un fruttato limpido permane anche al retro-olfatto accompagnato da note minerali e lieve sentore di pane e tartufo bianco.

Perlage:

fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, pesce in genere, primi piatti a base di erbe ed in particolare risotti.

Temperatura di servizio:

6-8° C.

