



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Pinot Nero

Spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve di Pinot Nero, lasciate a contatto con le bucce in modo da preservarne il naturale colore senza sbiancamenti artificiali.



Denominazione:	Pinot Nero
Tipologia:	Spumante Brut
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	100% Pinot Nero
Resa massima:	60 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcareo-argilloso
Zona di produzione:	La Casella - Ziano Piacentino
Estensione ed altitudine:	1,5 ettari - 340 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	fine agosto
Gradazione:	12,5% vol.
Temperatura di servizio:	8 °C
Vinificazione:	dopo la raccolta, le uve vengono pressate. Si procede quindi con la fermentazione per la preparazione della base spumante a temperatura di 18 °C. Segue poi una rifermentazione di 60 giorni, con metodo Charmat, fino all'imbottigliamento.
Nel bicchiere:	di colore rosa. Leggero sentore di cacao amaro e sandalo. In bocca è secco e di giusto corpo, lievemente fresco.
Abbinamento:	ottimo per un brindisi.