

MONTEGAIO

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
PINOT BRUT SPUMANTE



Vitigni

Pinot nero 100%

Vendemmia

Generalmente a metà agosto quando l'acino, non perfettamente maturo, conserva la giusta acidità; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto viene immediatamente separato dalle vinacce così da non estrarne il colore; la fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata, sviluppando i profumi eterei e delicati tipici del Pinot. Dopo qualche mese di riposo il vino viene messo in autoclave dove, a bassissime temperature, avviene la rifermentazione con metodo Charmat, rendendolo Spumante. Prima di essere venduto il vino rimane in locali bui e freschi per un mese

Bottiglie prodotte: 18.000

Gradazione: 12% vol.

Zuccheri: 9,5 g/l

Acidità totale: 7,6 g/l

Formati speciali: Magnum, Jéroboam

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage fine e persistente; i profumi tipici, che ricordano la frutta verde, anticipano un gusto secco, armonico e elegante.

Ottimo come aperitivo, con primi piatti leggeri e secondi a base di pesce, specialmente con i crostacei, con formaggi freschi o poco stagionati. Servire a 8-10 °C

Grapes

Pinot nero 100%

Harvest

The grapes are picked up only by hand usually by the middle of August when the grape is not completely mature and preserves the right acidity level

Vinification

The must is immediately keep apart from the skins in order to avoid the taking out of the color; during the fermentation, at controlled temperature, the wine enriches itself of ethereal and delicate perfume of Pinot grape. After some months of rest the wine is put in tank where, at low temperature, takes place the fermentation with the Charmat method, which makes it sparkling. Before selling it, the wine is kept in dark and fresh room for a month

Bottles: 18.000

Alcohol: 12% vol.

Sugars: 9,5 g/l

Total acidity: 7,6 g/l

Special bottle sizes: Magnum, Jéroboam

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: light yellow color with greenish highlight, with a delicate and persistent perlage; typical bouquet which reminds to green fruits and reveal a dry, harmonic and elegant taste. Excellent for aperitif, best served with light dishes, fish dishes especially with shellfish, fresh cheeses. Serving temperature 8-10° C



DOVE
C'È
FERMENTO.