

PIEMONTE CROSÉ BRUT DOC SPUMANTE

Abbiamo coltivato nei nostri vigneti di Neive e Castiglione Tinella i classici vitigni internazionali da spumantizzazione per produrre questo metodo classico che completa la nostra offerta per i clienti che amano le bollicine. [Ornella]

IL VIGNETO

Vitigno: 70% pinot - 30% chardonnay
Esposizione: sud-est
Altitudine: 400 metri
Terreno: calcareo sabbioso
Sistema di allevamento: Guyot
Età dei vigneti: 10 anni
Superficie vigneto: 0,5 ha
Ceppi per ettaro: 6.500
Vendemmia: 2021

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tendente al dorato
Profumi: fiori di acacia, lime, mela golden, pesca bianca, piccoli frutti di bosco, crosta di pane, pan brioche
Sapore: cremoso, avvolgente, dalla grande freschezza e struttura, sapido e persistente



IN CANTINA

Pressatura soffice dell'uva intera
Fermentazione alcolica a temperatura controllata
Rifermentazione in bottiglia con metodo classico per 24 mesi
Affinamento: in bottiglia per 6 mesi
Imbottigliamento: luglio
Bottiglie prodotte: 3000 / anno
Tipologia Bottiglia: Albeisa da spumante
Alcol: 13%

ABBINAMENTI

Aperitivo
Menù di pesce
dagli antipasti ai secondi
Piatti a base di funghi e tartufi
Antipasti di terra
tipici del territorio
Fritto misto alla piemontese



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy
+39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376
info@pasqualepelissero.com - pasqualepelissero.com
P.IVA: 02924190040