



Spumante Brut 412



ZONA DI PRODUZIONE: alta Val Tidone con vigneti situati su una dolce collina disposta a ovest, sud-ovest.

VITIGNI: Pinot nero 60% e Chardonnay 40%, di materiale clonale selezionato in Borgogna e Champagne. La forma di conduzione è il Guyot semplice e Cordone Speronato con circa 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: manualmente tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre in cassette con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.

RESA: 60-70 hl di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE: separata dei due vitigni con spremitura soffice delle uve intere e fermentazione in vasche d'acciaio inox termocondizionate alla temperatura di 15-16°C.

CUVÉE: ottenuta dall'unione dei vini base di Pinot Nero e Chardonnay.

PRESA DI SPUMA: avviene con il metodo Classico nelle cantine dell'azienda con permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi dal tiraggio.

COLORE: colore paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli.

PERLAGE: bollicine fini e di buona persistenza.

PROFUMO: al naso sentori di frutta leggermente immatura (mela, piccoli frutti), di fiori bianchi e gialli dal gelsomino al caprifoglio con note di pan brioche e mandorla.

SAPORE: in bocca di buona struttura con acidità ben amalgamata e con un finale lungo e morbido.

Particolarmente consigliato come entrée all'aperitivo ma può essere apprezzato anche a tutto pasto abbinandolo a piatti leggeri, pesci di mare e finger food.

FORMATO: bottiglia da 750 ml

TENUTA COLOMBAROLA

Località Colombarola • Fraz. Trevozzo Strada prov.le 412 • 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel. +39 0523 863932 • Cell. +39 331 1464265

info@tenutacolombarola.com • www.tenutacolombarola.com