

VINO

TENUTA IL NESPOLO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO ROSE PINOT NERO
VIN0429

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	PINOT NERO
COLORE	Rosè
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	12.50
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

100% Pinot Noir tra gli ultimi esperimenti di Luca, dalle vigne di Cassinasco a 400 metri di altezza. Refrigerazione del mosto prima della fermentazione, che avviene spontaneamente in acciaio; seguono 30 mesi sui lieviti.

Descrizione vino

100% bolla estiva. Colore rosato, bolla fine e persistente; il palato accoglie la bolla come se fosse una mousse alla vaniglia, fragrante e leggermente agrumata. Le note di pompelmo e sottile percezione di frutti rossi lo rendono un vino che chiede di essere accompagnato ad uno di quei pranzi estivi, un po' pigri, un po' goliardici.

