

NEIRANO BRUT

METODO CLASSICO




CANTINE
NEIRANO

DENOMINAZIONE
NEIRANO BRUT
METODO CLASSICO

VITIGNO
100% Pinot Nero Oltrepo Pavese vinificato in bianco.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bottiglia per almeno tre anni. Successivamente posizionato sulle pupitre per circa due mesi con inclinazione crescente. Remuage manuale di un ottavo di giro per volta.

AFFINAMENTO
Sei mesi in bottiglia dopo la tappatura.

CARATTERISTICHE
Spuma sottile e persistente.
Gusto fresco ed armonioso.

ABBINAMENTI
Aperitivo e tutto pasto.

DENOMINATION
NEIRANO BRUT
METODO CLASSICO

VINE
100% Pinot Nero from the pavese oltrepo region, vinted in white.

VINIFICATION
Fermented in bottles for at least three years. Successively positioned on pupitres for about two months with an increasing incline. Manual remuage of one eighth of a turn at a time.

REFINEMENT
Six months in the bottles after having been corked.

CHARACTERISTICS
Subtle and persistent froth. Fresh, pleasant taste.

ACCOMPANIMENT
Aperitif and throughout the meal.