

RISERVA SOVRANA

METODO CLASSICO




CANTINE
NEIRANO

DENOMINAZIONE

NEIRANO BRUT RISERVA SOVRANA
METODO CLASSICO

VITIGNO

100% Pinot Nero vinificato in bianco proveniente dal vigneto di proprietà "Baude".

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

Nove mesi in bottiglia dopo la tappatura. Ogni bottiglia riproduce in etichetta rigorosamente l'annata di vendemmia.

CARATTERISTICHE

Grana finissima e persistente. Gusto secco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Aperitivo e tutto pasto.

DENOMINATION

NEIRANO BRUT RISERVA SOVRANA
METODO CLASSICO

VINE

100% Pinot Nero from the "baude" vineyard .

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

Nine months in the bottle after having been corked. Every bottle is rigorously labelled with the year of its vintage.

CHARACTERISTICS

A persistent and very fine grain. Balanced and dry taste.

ACCOMPANIMENT

Aperitif and throughout the meal.