

NEIRANO BRUT

METODO CLASSICO



DENOMINAZIONE
NEIRANO BRUT
METODO CLASSICO

VITIGNO
100% Pinot Nero vinificato in bianco.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi.
Successivamente posizionato sulle pupitres per
circa due mesi con inclinazione crescente.
Remuage manuale di un ottavo di giro per volta.

AFFINAMENTO
Sei mesi in bottiglia dopo il degorgiamento.

CARATTERISTICHE
Spuma sottile e persistente.
Gusto fresco ed armonioso.

ABBINAMENTI
Aperitivo e tutto pasto.

DENOMINATION
NEIRANO BRUT
METODO CLASSICO

VINE
100% Pinot Nero vinified in white.

VINIFICATION
Fermented in bottles for at least 24 months.
Successively positioned on pupitres for about two
months with an increasing inclination.
Manual remuage of one eighth of a turn at a time.

REFINEMENT
Six months in the bottles after dégorgement.

CHARACTERISTICS
Subtle and persistent froth. Fresh, pleasant taste.

ACCOMPANIMENT
Aperitif and throughout the meal.