



Pinot Gris Pétillant DOC Des Vénéties



Description du produit

vin pétillant obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée;



0,750 lt

Zone d'Origine: Vénétie et Frioul

Altimétrie: 40 mètres s.n.m.;

Type de terrain: limoneux;

Raisins: Pinot Grigio;

Système d'élevage: Sylvos;

Époque de récolte: Première décade de septembre;

Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique.
 - conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
 - refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées;
 - mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné;
- Teneur en alcool:** 11 % vol.
Taux de sucre: 8 - 9 g/l;

Perlage: fin et persistant;

Couleur: jaune paille ; dans des millésimes particuliers, peut aussi présenter de légers reflets cuivrés.

Parfum: notes fruitées de pêche blanche et de pomme enrichies de notes florales. La refermentation donne un élégant et délicat parfum de croûte de pain.

Palais: vivace, savoureux, frais et harmonieux;

Service: servir froid à une température de 8-10°C;

Associations conseillées: il s'accompagne merveilleusement avec les hors-d'œuvre légers, les plats légers et la cuisine végétarienne. Idéal aussi pour un apéritif plus structuré et intrigant.