

Vini oltre ogni confine




TENUTE
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Rigole

Pinot Bianco
Spumante Brut

PRODUZIONE: Pinot bianco.

RESA: 85 q.li/ha.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VENDEMMIA: manuale con selezione delle uve.

VINIFICAZIONE: la prima fermentazione viene effettuata a temperatura controllata di 16-18°C. Presa di spuma con metodo Charmat lungo (6 mesi) con fermentazione lenta e lunga sosta sui lieviti.

ZUCCHERI: 8 g./lt.

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

PROFUMO: lievi sentori di crosta di pane, delicati accenni di albicocca e fiori bianchi.

SAPORE: avvolgente, dal gusto pieno e secco, perfetto per palati delicati.

ACCOSTAMENTO: ottimo come aperitivo, con piatti a base di frutti di mare, pesce crudo e grigliato e omelette alle erbe fini.

SERVIZIO: alla temperatura di 6-8°C. per apprezzarne il fine e persistente perlage.

CONSERVAZIONE/EVOLUZIONE: si consiglia di servire la bottiglia con secchiello e ghiaccio.

TENUTE TOMASELLA - via Rigole, 103 - 31040 Mansuè (Treviso) - Italia

riconoscimenti

