


Pian delle Vette®


Mat
'55

ZONA DI PRODUZIONE: FELTRE loc. Vignui – altitudine 584m/slm

UVE: 50% Pinot Nero,
50% Chardonnay

RESA PER ETTARO: 50 q/ha
NUMERO BOTTIGLIE: 1600 bottiglie prodotte

VENDEMMIA: manuale in cassetta con
selezione in vigna

CARATTERISTICHE: Extra Brut Millesimato 2009
Sboccatura Maggio 2016
6 anni di sosta sui lieviti
Zucchero 3gr/litro

GRADO ALCOLICO: 12,5%

DESCRIZIONE DEL VINO: Profumo intenso, evoluto e complesso, dominano le note di crosta di pane e di lievito seguite dal fruttato con frutta gialla, la complessità dovuta alla sosta sui lieviti emerge in seconda battuta con note minerali piacevoli e note di vaniglia, burro, nocciola, leggero tostato e caffè. Gusto al palato è ricco, elegante ed armonico, fresco, salato sul finale sapido ed asciutto.

COLORE DEL VINO: giallo paglierino

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, adeguato anche a tutto pasto con piatti di pesce, zuppe, carni bianche e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

