

PINOT CHARDONNAY

VINO SPUMANTE BRUT

Un esempio della ricerca spumantistica della nostra azienda, pioniera di questa lavorazione in Sardegna dal 1989. Frutto della vinificazione di uve Pinot bianco e Chardonnay sapientemente dosate in una spumantizzazione Charmat lunga dai 6 ai 9 mesi.

VITIGNO

Pinot bianco, Chardonnay.

VINIFICAZIONE

In bianco con fermentazione temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel bicchiere risplende di un giallo paglierino carico, brillante e vivace con lievi riflessi verdolini, punteggiato da un perlage brioso, dalle bollicine fini e persistenti che arricchiscono una spuma candida, densa e cremosa.

Accostato al naso il suo bouquet è brioso, complesso e variegato.

L'apertura è caratterizzata da sentori freschi e agrumati di arancia e pompelmo, ai quali seguono la pesca bianca, il gelsomino e le erbe aromatiche tipiche della campagna sarda.

Note di panificazione e lievito definiscono il profilo olfattivo di questo vino dal carattere vivace.

In chiusura spicca una nota iodata e salina data dall'origine delle uve, provenienti da un vigneto in prossimità del mare sulla costa orientale della Sardegna.

Al palato il nostro Pinot Chardonnay è avvolgente e carezzevole grazie ad una carbonica gentile e ben dosata che regala una piacevole morbidezza complessiva. La vena sapida sostiene il sorso che si giova di questa salinità acquistando dinamismo e verticalità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Uno spumante di buone persistenza gustativa che sorprende per la sua struttura complessiva e si candida ad accompagnare degnamente crudi di mare e primi piatti a base di crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5 % vol

Acidità: 6,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l



PASSIONE GRANITICA