



UMBERTO CESARI

COLLE BELVEDERE

PIGNOLETTO DOC - FRIZZANTE

UVE

100% Pignoletto

TERRENO

Argilloso, in parte sassoso.

ETA' MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

100 q.li

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16°C.
Rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (15-16°C) mediante l'uso di particolari ceppi di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

E' previsto un breve affinamento sui lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

COLORE

Giallo paglierino con screziature verdognole.

BOUQUET

Raffinata sinfonia di frutta e fiori con un tocco di basilico sul finale

GUSTO

Fresco, affascinante e selvaggio con un tocco di mandorla e agrumi.

ABBINAMENTO

Indicato come vino da aperitivo e da tutto pasto.

