


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

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: Registro olfattivo fresco e sofisticato, rivela subito una mineralità gessosa, quasi sulfurea, accompagnata da un tocco erbaceo di erbe di montagna, melissa e tostature fumée. Con l'evoluzione nel calice affiora un frutto tendente al tropicale, poco maturo, oltre a una spolverata di agrumi in scorza. La bocca è tesa e vibrante, dall'impostazione verticale, molto ricca ma ben bilanciata dalla grande freschezza, minerale e agrumata nei ritorni, finemente sapida e citrina nel lungo finale.

COLORE DEL VINO: Si veste di un vivido dorato, reso brillante dall'incessante perlage

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

