



VINIFICAZIONE

Le uve sono pressate intere sofficemente mediante pressa pneumatica e il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi.

Travasato è fatto fermentare a temperatura controllata di 18°C.

Il vino quindi è filtrato e preparato per la rifermentazione. Aggiunti al vino base i lieviti selezionati e lo zucchero in quantità definite, è imbottigliato, tappato con bidule e tappo metallico a corona. Rimane a maturare sui lieviti in cantina per 36 mesi. Al momento individuato viene posto sulle pupitre per ottenere la messa in punta necessaria per la completa pulizia della bottiglia mediante l'espulsione dei precipitati formati dalla rifermentazione. Dopo aver eseguito il dégorgement, la bottiglia una volta tappata è lasciata a riposare alcuni mesi prima di essere posta in vendita.



Brillante colore giallo paglierino, con finissimo e persistente perlage.

Dialogo

-Azienda Cantarutti Alfieri-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Elegante. Sprigiona note agrumate che ricordano il muschio e le erbe officinali.



Italia
Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



CLASSIFICAZIONE

Spumante Metodo Classico

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



Piacevoli note balsamiche e sapide. Elegante, raffinato da bere in ogni situazione, gastronomica e non.