



## PET NAT BIANCO

**Tipologia:** Vino Spumante Metodo Ancestrale

**Zona di produzione:** Casalbordino/Monteodorisio (CH)

**Vitigno:** Pecorino (50%), Riesling (30%), Chardonnay (20%)

**Tipo di suolo:** Medio impasto con presenza di argilla e sassi

**Esposizione delle viti:** Sud/Est - Nord/Ovest

**Produzione per ettaro:** 80-100 q.li

**Sistema di Allevamento:** Spalliera a cordone speronato

**Epoca vendemmia:** Variabile a seconda della cinetica di fermentazione

**Vinificazione:** In bianco a temperatura controllata 16°C e presa di spuma in bottiglia al raggiungimento di 10 gr/lit di zucchero residuo

**Temperatura di spuma:** 14°C

**Colore:** Giallo paglierino dai lucenti riflessi argentati. Perlage fine

**Profumo:** Al naso è intenso e complesso di frutti esotici

**Sapore:** Al gusto è secco, caldo, morbido, rinfrescato da ben dosata acidità. Ottimo il corpo

**Temperatura di Servizio:** 6-8°C

