

BUFOLE DE PALUO

Denominazione: VINO SPUMANTE BRUT

Vitigni: 100 % Pinot

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi a ettaro

Tipologia di terreno: argilloso

Resa media per ettaro: 80 Q.li

Vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: Vendemmia rigorosamente manuale, pressatura soffice, dopo la fermentazione il mosto verrà conferito ad una cantina, dove verrà spumantizzato con il metodo Charmat/Martinotti.

Descrizione: Un vino di qualità elegante e delicato, con sentori di fiori bianchi e frutta esotica.

Il gusto è secco, intenso, sapido con buona acidità; chiude con un retrogusto non banale e un fine perlage persistente.

Abbinamento: Ottimo sia da aperitivo che a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Capacità di bottiglia: 750 ml, 1500 ml