

Pinot Nero Metodo Classico - Fenoglio Matteo



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Geologia Terreno: Argilla e calcare
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pinot Noir
Annata: uve stagione 2018
Fermentazione: Fermentazione spontanea in acciaio
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 36 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Fungo di sughero e gabbietta
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

100% Pinot nero. Prima fermentazione spontanea in acciaio dopodiché una parte riposa in barrique con una piccola percentuale di Moscato d'amburgo che sarà poi riasssemblata in acciaio prima dell'imbottigliamento per la seconda fermentazione. 36 mesi sui lieviti e sboccatura ala volée. Non filtrato.