

I'mbolla Pinot Nero Brut Nature



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Spumante
Vitigno: Pinot Noir
Annata: --
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: 24 mesi sui lieviti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile
Dosaggio: 0 g/L Brut Nature

Pinot Nero. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in acciaio, 24 mesi sui lieviti. (Vendemmia 2018 e Sboccatura Luglio 2021)

Biologico Certificato.

Sentori chiave: fragranza, crosta di pane e arancia candita

Naso: esuberante, fragrante e fruttato

Bocca: fresco, morbido, ampio e con scheletro sapido

Vista: Giallo paglierino tenue

Ci troviamo a Sud-Est del Lago di Garda, sul versante Veneto, dove i vini, grazie ai terreni di origine morenica e di costituzione calcareo-argillosa, risultano sempre freschi, vibranti e minerali.

Qui Massimo Brutti da subito ha creduto nella viticoltura biologica, lavorando in piena simbiosi con il contesto territoriale in cui è inserito, dove i valori cardine sono: biodiversità, preservazione dei vitigni autoctoni e massima trasparenza in cantina.

In I'm Bolla, così come nelle altre etichette del progetto, si coniugano magistralmente tre

caratteristiche fondamentali: libertà espressiva del vino, immediatezza della beva ed estrema pulizia e precisione nel sorso.

Pinot nero in purezza e utilizzo di mosto della Garganega appassita per la presa di spuma.

Sorso morbido in entrata dal perlage fine e minerale in chiusura con note di arancia candita in chiusura.