



UMBERTO CESARI

COLLE BELVEDERE

PIGNOLETTO DOC - FRIZZANTE

RAISIN

100% Pignoletto

SOIL

Argileux et graveleux.

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans.

RENDEMENT PAR L'HECTARE

10 t.

VINIFICATION

Pressurage doux et fermentation à une température contrôlée de 16°C.
Réfermentation en autoclave à température contrôlée (15-16°C) à travers l'utilisation de souches de levures spéciales et sélectionné.

VIELLISSEMENT

Bref vieillissement sur lies.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% de vol.

FORMATS DISPONIBLES

0,750 l; 0,375

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8 - 10 °C

COULEUR

Jaune paille avec des panachages verdâtres.

BOUQUET

Symphonie raffinée de fruits et de fleurs avec une touche de basilic en bouche.

GOÛT

Frais, séduisant et sauvage avec une touche d'amande et d'agrumes.

ACCOMPAGNEMENT

Recommandé en apéritif et pour tout le repas.

