



## Pinot Nero Spumante Brut



 *Weinbergen Ursprungs*  
 *Weinbergen Le Contesse*

### Produktbeschreibung

Aus der Pinot-Noir-Traube, exklusiv aus unseren Weinbergen in den Hügeln von Conegliano.



0,750 lt    1,5 lt

**Anbaugebiet:** Provinz Treviso.

**Höhenlage:** 40 m über Null.

**Bodenstruktur:** Mittlere Bonität des Bodens.

**Traube:** 100 % Pinot Nero.

**Erziehungsform:** Sylvoz.

**Weinlese:** Ende August bis Anfang September.

#### Technologie "Le Contesse":

- Von Hand gelesen.
- Schonende Pressung und Reinigung des Mostes durch kalte, statische Dekantierung.
- Versenkung in kleinen Stahltanks mit ausgewählten Hefen.
- Verfeinerung auf Feinhefe in etwa 8 bis 10 Monaten.
- Abfüllung und Flaschenruhe für mehrere Wochen im klimatisierten Lager.

**Alkoholgehalt:** 12 % vol.

**Restzucker:** 6-8 g/l.

**Farbe:** Der leichte Goldton entsteht in der Endphase der aufwendigen Charmat-Methode auf Feinhefe.

**Duft:** Vielschichtig, vom traditionellen Krustenbrot über reife Früchte zu angenehmer Frische.

**Geschmack:** Der Pinot Noir hebt unter seinen komplexen Aromen besonders rote Beeren hervor und überzeugt mit vollem Körper und anhaltendem Geschmack.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 7 - 9°C

**Einsatzbereich:** Aperitiv. Passt zu allen Vorspeisen und begleitet ideal Fisch, Reis, Pasta und frischen Käse.