

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Puglia | Pisan-Battel

Brut

Metodo Classico

Proprietà	Antonio Pisante e Leonardo Battello
Inizio attività	2017
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	10
BTG prodotte	70.000



METODO CLASSICO

EP
Pisan-Battel

BRUT

Vino bianco

Codice 69443

Annata s.a.

Tipologia Spumante metodo classico

Colore Bianco

Territorio San Severo

Vitigni Bombino Bianco

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Bombino Bianco 100%

Vinificazione In acciaio

Suolo Calcareo, medio impasto

Abbinamento Estremamente versatile, può essere utilizzato per aperitivi o a tutto pasto, sia con cucina di mare che con cucina di terra. Abbinato per contrasto, la sua acidità rende molto piacevole e leggero anche un menù ricco di grassi.

Vista Colore giallo dorato con riflessi verdolini

Olfatto Si presenta intenso ed elegante con sentori di fiori d'arancio e crosta di pane

Gusto Al palato denota una piacevole sensazione agrumata e di nocciola dal finale persistente.

Affinamento Tiraggio per 24 mesi. Remuage manuale per 3 settimane.

Resa per ettaro 80-100 q.li/ha

Epoca di vendemmia Seconda decade di agosto

Sosta sui lieviti 24 mesi

Grado alcolico 12,00 % vol

Temperatura di servizio 4°C-6°C