

Veneto | Case Paolin

Pietra Fine ExtraBrut Docg

Asolo Prosecco Superiore Docg ExtraBrut

CASE PAOLIN
VIGNAIOLI DI NATURA

Proprietà	Fratelli Pozzobon
Vitivinicoltura	Biologica



PIETRA FINE EXTRABRUT DOCG

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico, In promozione

Codice 14081

Annata 2024

Tipologia Spumante metodo Charmat

Colore Bianco

Territorio Asolo

Vitigni Glera

Sostenibilità Biologico

Vitigni Glera 100%

Vinificazione Raffreddamento dell'uva per 18-24 h a 8°C. Segue vinificazione in bianco senza contatto con l'aria durante il processo. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di 3-5 ore. Prima fermentazione all'interno di serbatoi in acciaio termocondizionati ad una temperatura di 15°C. Seconda fermentazione (Metodo Martinotti) in autoclave. In seguito sosta sui lieviti nell'autoclave per un periodo di circa 9 mesi con batonnage giornaliero

Biologico Sì

Abbinamento Può essere abbinato a tutto pasto, verdure di stagione e piatti a base di pesce, carni bianche e funghi

Vista Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto Fruttato di buona intensità ricco di sentori di frutti gialli. Presenti anche gli aromi floreali di glicine e fiori di magnolia

Gusto Fresco con buona struttura. Al palato è sapido, giustamente secco e persistente

Vendemmia A mano

Epoca di vendemmia Tra fine settembre e inizio ottobre

Residuo zuccherino 2 gr/lt

Grado alcolico 12% vol

Temperatura di servizio 6°-8°C