



VINITÀ
ITALIA

CANALE DEI MULINI PINOT GRIGIO

CANTINA BASSOLI

Denominazione / Product name:

Pinot Grigio Spumante Brut

Regione / Region

Emilia Romagna

Tipologia / Type

Vino Bianco Spumante / Sparkling White Wine

Uvaggio / Grapes

100% Pinot Grigio

Produzione / Production

Vendemmia / Vintage

Settembre / September

Vinificazione / Vinification process

In autoclave a temperatura controllata
Controlled temperature in autoclave

Affinamento / Maturation

In bottiglia
In bottle

Dati tecnici / Technical data

Alcohol / % Vol

11,5 %

Zuccheri / Sugar g./lt

12,30

Acidità tot. Acidity g./lt

6,15

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

75

Confezionamento / Packing

Spumante Piave 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

3000 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Sabbioso e calcareo / Sandy and clayey

Altitudine / Altitude

25 – 50 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Questo spumante deriva dalla più scrupolosa selezione di uve 100% Pinot, vinificate in bianco. Dopo la pigiatura, il mosto fiore è messo in autoclave all'interno del quale viene raffreddato a 10° C e vengono inoculati i lieviti selezionati per la presa di spuma con il metodo Charmat. Il mosto è periodicamente micro-ossigenato per prevenire riduzioni. La temperatura è costantemente monitorata per ottenere profumi intensi e fruttati e per assicurare fine il perlage. Colore limpido e bianco carta. Aromi di agrumi, frutti di bosco e frutta tropicale. Al palato risulta intenso, piacevolmente fresco e dal gusto secco e asciutto. Ottimo come aperitivo o con piatti di pesce e crudité.

TASTING NOTES

This sparkling wine comes from the more scrupulous selection of 100% Pinot Grigio grapes vinified in white. After pressing, the must is placed in an autoclave where it is cooled to 10°C and where are inoculated the yeasts for fermentation with Charmat method. The wort is periodically micro oxygenated to prevent reductions. The temperature is constantly monitored to get intense and fruity aromas and to ensure the fine perlage. Sensory profile appearance: White paper, clear and fine perlage. Excellent as an aperitif and with starters. Serving temperature: 6-10° C.



VINITÀ
USA CO



www.vinitausa.com

Ariel Casali

ariel@vintausa.com