

Mousseux Pinot Blanc “Brut”



Classification : Mousseux Pinot Blanc “Brut”

Situation des vignobles : région de Breganze

Variété : 100% Pinot Blanc

Bouteilles produites : 7.500 de 75 cl

Vinification : pressage doux avec extraction uniquement du moût de goutte, fermentation dans des cuves en inox thermoconditionnées. Au printemps suivant les vendanges, la prise de mousse a lieu dans des cuves closes en acier inox selon la méthode Charmat

Couleur : jaune paille délicat avec des reflets verts clairs

Bouquet : fin et fruité

Saveur : vin sec, élégant et de caractère

Teneur en alcool : 11,5% vol

Température de service : 8 - 10 °C



Cantina Beato Bartolomeo da Breganze Sca Via Roma 100 36042 Breganze (VI)

Tel. 0445 873112 Fax 0445 874516 info@cantinabreganze.it www.cantinabreganze.it

