

Don Piero Spumante Brut Bianco

Giallo paglierino con riflessi dorati e con un perlage fine e persistente. Al naso presenta un bouquet intenso con note di frutta fresca e sentori di fiori bianchi. In bocca evolve in un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Ottimo con aperitivi e antipasti di mare.

UVE: Malvasia Bianca

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 4000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: seconda decade di agosto

RESA PER HA: 70 q. li

SPUMANTIZZAZIONE: charmat lungo (9 mesi)

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C



GLI SPUMANTI

Straw yellow with greenish highlights and a fine and persistent perlage. The nose has an intense bouquet with dried fruit hints and fragrances of white flowers. In the mouth it has a great balance between freshness and smoothness. Very good as aperitif and with shellfish appetizers.

GRAPES: White Malvasia

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 4000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: second decade of August

YIELD PER HA: 7 tonnes

REFERMENTATION: long charmat (9 months)

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 6-8°C