

Cordini

KIARA

**TIPOLOGIA:**

Pinot Nero Rose'spumante metodo classico

UVAGGIO:

Pinot Nero 100%

COLTIVAZIONE:

Cordone speronato con una densità di 4000 ceppi/ha

RESA:

55 q.li di uva / ha

TERRENO:

argilloso calcareo con esposizione a sud – ovest

VINIFICAZIONE:

macerazione a freddo per 8 ore, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16 °C per circa 6 mesi prima di essere messo in bottiglia per la presa di spuma secondo il " metodo classico "

AFFINAMENTO:

minimo 24 mesi sui propri lieviti in bottiglia

CARATTERISTICA:

vino spumante dal colore rosa scarico con perlage fine e persistente, profumi caratteristici di crosta di pane e scorze di lievito

GRADO ALCOLICO:

12,50 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

5-7 °C

ABBINAMENTI:

perfetto come aperitivo o come abbinamento tutto pasto

AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO
LOCALITÀ CASA NUOVA, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)
TEL E FAX +39 0385 241991 - CELL 335 6748931
WWW.VINICORDINI.IT - INFO@VINICORDINI.IT

P.IVA: 01703350189 - COD. FISC. CRD NRC 71E22 1968K