



ITA

BRUT Vino Spumante "Pontepietra"

Accurata selezione di uve provenienti da vigneti localizzati sulle colline di Alba.

Esposizione: Est - sud / est.

Vitigno: Arneis e Chardonnay

Terreno: Medio impasto sabbioso argilloso.

Vinificazione: Vendemmia manuale a metà agosto inizio settembre. Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (15°- 16°C) spumantizzazione metodo Martinotti o (charmat) 9 mesi.

Affinamento: 9 mesi in autoclave e 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso intrigante, ricco di frutta fresca, bergamotto, mela verde, pera e fiori d'acacia. Palato fresco e deciso, bollicine fini ed eleganti e sorso finale lungo e persistente.

Vita media del vino: 3/4 anni.

Alcol: 12% - 12,5%Vol

Temperatura di servizio: 6° - 8°C.

Abbinamenti: Aperitivo, antipasti, frittture, piatti grassi o dessert.

ENG

BRUT Vino Spumante "Pontepietra"

It is an accurate selection of grapevine cultivated on vineyards in Alba's hills.

Exposure: East - south/east.

Grapevine: Arneis and Chardonnay.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: hand picking in mid-August and beginning of September. Soft pressing of the grapes and must fermentation at controlled temperature (15°-16°C), the sparkling wine is produced applying the Martinotti method (or charmat) for 9 months.

Ageing: 9 months in autoclaves and 2 months in bottle.

Tasting Notes: Straw yellow with green hues. Rich fresh fruit-forward fragrance of bergamot, green apple, pear and acacia flowers. It has an enticingly fresh and pervasive taste with a long lingering finish .

Longevity: 3/4 years.

Alcohol Content: 12% - 12.5 %Vol

Serving Temperature: 6° - 8°C.

Food Pairings: Cocktails, starters, succulent and fried dishes, desserts.