

DIAMANTERRA

Vino Spumante Brut Metodo Charmat Lungo

Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay.

Zona di produzione: Oltre Po Pavese, Monferrato.

Tipo di suolo: Limoso/sabbioso a strati di sabbie astiane, tufo grigio e marne calcaree.

Sistema di allevamento: Guyot.

Resa per ettaro: 80/100 q.

Vendemmia: Fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate. Presa di spuma in autoclave.

Affinamento: In acciaio per 8 mesi e adeguato riposo in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Fragrante, asciutto e complesso. Frutti a polpa bianca, agrumi, frutti di bosco. Note floreali di rosa e acacia. Accenni di frutta secca (nociola, mandorla).

Sapore: Secco, sapido, con finale persistente e ammandorlato.

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Temperatura di servizio: 6° - 8°C.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo per aperitivi e salumi, accompagna alla perfezione primi piatti ben strutturati, secondi di carne e pesce, frittture, verdure grigliate, formaggi grassi e stagionati.



Azienda Vitivinicola BRICCO FALCHET

Via Crocetta, 138
14047 Mombercelli
(AT) Piemonte - Italy

Tel. +39 366 789 42 73
info@briccofalchet.com
www.briccofalchet.com