



PALAZZO CAVALIERI

Spumante Blanc de Noirs Pas Dosè Brut
metodo classico

TIPOLOGIA

PALAZZO CAVALIERI

Spumante blanc de noirs pas dosè brut

Metodo Classico

ZONA DI ORIGINE

Campodipietra-Salgareda-Ormelle (TV)

VITIGNO

Raboso Piave - Pinot nero

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine Agosto per il Pinot Nero e metà Settembre per il Raboso Piave.

RESA UVA

80 quintali per ettaro.

VINIFICAZIONE

In bianco con prima fermentazione in acciaio.

AFFINAMENTO

Brut non dosato, minimo 18 mesi sulle fecce in bottiglia, da 3 a 6 mesi dopo la sboccatura.

GRADO ALCOLICO

12% Vol

ACIDITÀ TOTALE

7,0 g/l

COLORE

Bianco con eventuali leggerissimi riflessi rosa.

BOUQUET

Fiori bianchi, glicine, acacia, pompelmo giallo e pesca a polpa bianca, leggera crosta di pane.

SAPORE

Intenso, sapido, fragrante, asciutto e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

Palazzo Cavalieri di Paolo Stival
Via dei Boeri, 13 - 31010 Mareno di Piave (TV)
info@palazzocavalieri.it - www.palazzocavalieri.it