



## Pinot Nero Frizzante Vinificato in Bianco

**Scopri il Pinot Nero Frizzante Vinificato in Bianco della Cantina Alessi.**

Un vino frizzante dai sentori fruttati, fresco e versatile, perfetto per aperitivi e piatti leggeri. Servire a 8-10°C per esaltare le sue bollicine delicate e persistenti.

### Caratteristiche del Pinot Nero Frizzante Vinificato in Bianco

- **Vitigno:** 100% Pinot Nero.
- **12% Vol**
- **75 Cl**
- **Residuo zuccherino:** 12 gr per litro
- **Acidità:** Minimo 6
- **Resa:** 120 Qty per ettaro
- **Raccolta:** a mano
- **Altitudine:** 600 mt sul livello del mare
- **Esposizione:** Sud – Ovest
- **Forma di allevamento:** Guyote – Casarsa
- **Vinificazione:** Diraspapigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a freddo con controlli profumi
- **Affinamento:** in vasche acciaio inox
- **Affinamento minimo in bottiglia:** 3 mesi
- **Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
- **Perlage:** Fine e persistente, che offre una sensazione setosa al palato.
- **Profumo:** Bouquet delicato e invitante con note di fiori di campo, frutta a polpa bianca, come mela e pera, insieme a leggeri sentori di fiori bianchi e agrumi.
- **Sapore:** Fresco e vivace, con un'acidità equilibrata che conferisce al vino una piacevole freschezza. Al palato, si percepiscono aromi di frutta fresca con un finale leggermente minerale.

### Abbinamenti Gastronomici

Il Pinot Nero Frizzante Vinificato in Bianco si abbina perfettamente con:

- **Aperitivi:** Ottimo con antipasti leggeri, tartine e finger food.
- **Piatti di pesce:** Ideale con frutti di mare, crostacei e pesce alla griglia.
- **Piatti vegetariani:** Perfetto con insalate fresche, verdure grigliate e zuppe estive.
- **Formaggi freschi:** Si abbina bene con formaggi a pasta morbida come mozzarella, burrata e stracchino.

### Temperatura di Servizio

Per apprezzare al meglio le qualità del Pinot Nero Frizzante Vinificato in Bianco, si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10°C. Questa temperatura esalta la freschezza e la delicatezza delle bollicine, rendendo ogni sorso un'esperienza piacevole e rinfrescante.

### La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a mano nei vigneti selezionati della Cantina Alessi, assicurando solo i grappoli migliori. La vinificazione in bianco prevede una pressatura soffice delle uve per ottenere un mosto chiaro, seguito da una fermentazione a temperatura controllata. Il risultato è un vino frizzante fresco e aromatico, con un perlage fine che esalta la piacevolezza del vino.