



IO PER TE Metodo Classico

Denominazione:
Vino Spumante Brut Sans Annèe

Vitigno:
Pinot Nero

Età media delle vigne:
22 anni

Raccolta Uve:
Tradizionale a mano in cassette

Resa media per ettaro:
7500 chilogrammi/4350 litri

Tipologia prodotto:
Il suo equilibrio nasce da uve Pinot Nero. Dopo un lungo affinamento in bottiglia è una sintesi di eleganza, perfetto l'equilibrio tra note fruttate di pesca a polpa bianca e pera e sentori di frutta secca tostata e pane fresco. Al palato possiede una elegante cremosità con retrogusto lungo e persistente.