ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

LE STELLE
METODO CLASSICO
EXTRA BRUT



Tipo:	spumante Metodo Classico bianco.
Denominazione:	VSQ Metodo Classico Pinot Nero.
Vitigno:	pinot nero.
Tipo di suolo:	calcareo-argilloso.
Altitudine:	380 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	est.
Età del vigneto:	30 anni.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Potatura:	12 gemme per tralcio.
Viti per ettaro:	4.000.
Resa per ettaro:	80 quintali.
Vendemmia:	manuale in cassette di plastica da 17 kg.
Vinificazione:	pressatura soffice di uva intera. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	36 mesi sui lieviti in bottiglia seguiti da sboccatura à la glace.
Grado alcolico:	12,5% vol.
Vista:	colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente.
Olfatto:	eleganti note di pasticceria, con ricordi di agrumi, spezie dolci ed erbe balsamiche.
Gusto:	freschezza molto piacevole. Lunga persistenza.
Abbinamenti:	spumante adatto a tutto il pasto.
Temperatura di servizio:	6-8 °C.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

Azienda agricola Valdamonte
Frazione Valdamonte, 58 - Santa Maria della Versa (PV)
www.valdamonte.it - info@valdamonte.it