



PIERO
MANCINI



PIERO
MANCINI

PINOT
CHARDONNAY
VINO SPUMANTE
BRUT



Pinot Chardonnay

Spumante Brut

Un Brut di gran classe, dal sapore raffinato e da un persistente perlage, ottenuto con metodo charmat solo da uve selezionate di Pinot e Chardonnay prodotte nelle vigne di Piero Mancini.

Classificazione: Pinot Chardonnay Spumante Brut.

Uvaggio: Pinot bianco, Chardonnay.

Vinificazione: in bianco con fermentazione temperatura controllata, presa di spuma con metodo charmat in autoclave.

Caratteristiche organolettiche: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde. Profumo fine ma pronunciato, ricorda il pane fresco e la frutta acerba. Sapore pieno ed armonico.

Grado alcolico: 11,5% vol.

Acidità: 6,5 g/l.

Zuccheri: 11 g/l.

Abbinamenti gastronomici: è uno spumante ideale per accompagnare un intero pranzo e per rendere più spumeggiante una conversazione fuori pasto.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.

A classy Brut with a refined taste and a persistent perlage, obtained using the Charmat method from selected grapes of Pinot and Chardonnay produced at Piero Mancini's vineyards.

Classification: Pinot Chardonnay Spumante Brut.

Blend of grapes: White Pinot, Chardonnay.

Vinification: off skins with fermentation at controlled temperature and second fermentation using the Charmat method in autoclave.

Organoleptic properties: clear, straw yellow with tinges towards green. Fine but distinct scent that recalls fresh bread and unripe fruit. Harmonious and full flavour.

Alcohol by volume: 11,5%.

Acidity: 6,5 g/l.

Sugar: 11 g/l.

Food pairing: an excellent spumante for the entire lunch and for a bubblier conversation outside the meal.

Serving temperature: 8 - 10 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it