



CANTINA DELLE VIGHE DI PIERO MANCINI

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 di Pinot e Chardonnay prodotte nelle vigne di Piero Mancini.

*Classificazione:* Pinot Chardonnay Spumante Brut.

*Uvaggio:* Pinot bianco, Chardonnay.

*Vinificazione:* in bianco con fermentazione a 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 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](http://www.pieromancini.it)