

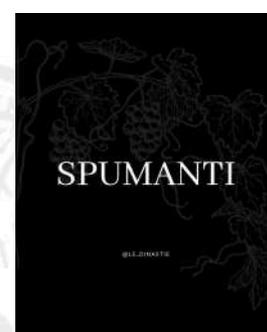
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Giallo Paglierino
Olfattive	Aroma di fiori bianchi, nota di frutta gialla matura
Gustative	Buona struttura, sapido ed elegante
Temperatura di servizio	10° – 12°

OLYMPUS

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Spumante metodo Classico Brut
Gradazione	12,5%
Tipologia	Spumante
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	5000 ceppi/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice
Affinamento	Fermentazione in acciaio, temperatura controllata
Affinamento min. in bottiglia	Rifermentazione in bottiglia, degorgiamento dopo 36 mesi



**Pinot Nero
D.O.C.G.
Metodo
Classico**



Da impianti su terreni limoso calcarei, si colgono i grappoli che danno origine a questo "nettare degli Dei". Ottimo come aperitivo, si sposa bene con qualsiasi portata.