



Pinot Grigio *brut*

Vinificazione

Uve raccolte manualmente in cassette. Pressatura soffice a grappolo intero e stabulazione a freddo del mosto per 24–36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata (12–15 °C). Presa di spuma in autoclave secondo Metodo Martinotti, con affinamento sui lieviti per circa 3 mesi.

Caratteristiche

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e spuma persistente. Al naso emergono note floreali di acacia e sentori di pera Williams. Al palato è rotondo e armonico, con una bollicina elegante e progressiva.

Abbinamento

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti e piatti a base di pesce.

Tipologia	Vino Bianco Spumante Brut
Regione	Veneto
Comune	Arcugnano
Annata	2025
Varietà	100% Pinot Grigio
Denominazione	DOC Delle Venezie
Natura del suolo	Franco argillosa
Produzione per ettaro	50 q.li
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 Kg
Affinamento	Metodo Martinotti, 3 mesi sui lieviti
Grado alcolico	12 % vol.
Zuccheri residui	7 gr lt
Temperatura di servizio	6 8°

Fondo Rubro

Fondo Rubro - marchio di Agricoltore società agricola semplice
Via Acque Sorgive 22 | Altavilla Vicentina | Vicenza
www.fondorubro.it | +39 351 5315666 | info@fondorubro.it