

AlaNera Brut – Vigne del Patrimonio



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Ischia di Castro (VT)
- Vitigno: Pinot Nero 100%
- Vendemmia: Manuale, senza l'uso di macchine e quando possibile senza ricorso a pesticidi o altre sostanze di sintesi, nel pieno rispetto del territorio, della vite e del consumatore
 - Vinificazione: I mosti perfetti, profumati e zuccherini al punto giusto, vengono fatti fermentare. E poi, si procede con la spumantizzazione
 - Affinamento: 60 mesi di affinamento sui lieviti.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino luminoso
- Profumo: Al naso mostra tutta la mineralità del territorio, con note di granito e grafite fuse a pasticceria secca, crosta di pane e pepe bianco, insieme a toni tostati di frutta secca, mandorla e nocciola
- Gusto: Assaggio fresco, raffinato, elegante, tutto giocato sul gesso, riflette perfettamente il naso con una sapidità verticale, attorniata dalla gentilezza del frutto.