



Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Piè di Mont – Cuvée Brut Millesimato

Rizzi Roman

| | |
|------------------|---|
| Typ | Schaumwein |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Friaul Julisch Venetien |
| Anbaugebiet | Collio – Piedimonte / Gorizia |
| Klassifikation | Cuvée Brut Millesimato |
| Rebsorte | Chardonnay 60% / Pinot Noir 20% / Ribolla Gialla 20% |
| Weinberg/Boden | Mergelhaltige Böden |
| Erziehungssystem | Guyot |
| Weinlese | Von Hand; ab Mitte August |
| Vinifikation | Sanfte Pressung bei kontrollierter Temperatur, Fermentation während 10-12 Tagen im Stahltank sowie 5% des Chardonnays in Barriques |
| Ausbau | 5 Monate im Stahltank / 30-36 Monate Flaschengärung |
| Alkoholgehalt | 12% |
| Trinktemperatur | 6-8° C |
| Lagerung | 8-10 Jahre |
| Gebinde | 75 cl. – 6er Karton / 150 cl. – 3er Karton |

Besonderes Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und der autochthonen Rebsorte Ribolla Gialla. Der Chardonnay verleiht der Cuvée Rückgrat und Eleganz, der Pinot Noir den Körper und die Ribolla Gialla die Frische. Die Trauben stammen alle aus demselben Weinberg in Piedimonte di Gorizia, der über ein besonderes Mikroklima mit warmen Tagen und kühlen Nächten verfügt. Dieses fördert den Reifeprozess und die Aromen der Trauben





Quellenweg 22b · 6410 Goldau · 041 857 01 16 · info@promagx.ch · www.vignavitevino.ch

VIGNA VITE VINO

Degustationsnotiz

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Feine, lang anhaltende Perlage. Blumige Nase mit Noten von Maiglöckchen und Jasmin sowie fruchtigem Grapefruitduft, untermahlt von einem Hauch Zedernholzschale mit einem Anflug Burrata di Bufala und Schocklode. Am Gaumen subtil und frisch mit cremiger, eleganter Perlage und ausgewogener Struktur. Langes, delikates und anregendes Finale.

Genussempfehlung

Aperitif, Antipasti, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel, Kalbsfleisch