



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

VIGNA VITE VINO

## Piè di Mont – Cuvée Pas Dosé Millesimato «55»

### Rizzi Roman

Typ	Schaumwein
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul Julisch Venetien
Anbaugebiet	Collio – Piedimonte / Gorizia
Klassifikation	Cuvée Pas Dosé Millesimato «55 mesi»
Rebsorte	Chardonnay 60% / Pinot Noir 20% / Ribolla Gialla 20%
Weinberg/Boden	Mergelhaltige Böden
Erziehungssystem	Guyot
Weinlese	Von Hand; ab Mitte September
Vinifikation	Sanfte Pressung bei kontrollierter Temperatur, Fermentation während 10-12 Tagen im Stahltank und in Barriques (5% des Traubenguts)
Ausbau	5 Monate im Stahltank / 55 Monate Flaschengärung
Alkoholgehalt	12%
Trinktemperatur	6-8° C
Gebinde	150 cl. – 3er Karton
Besonderes	Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und der autochthonen Rebsorte Ribolla Gialla. Der 55-monatige Ausbau auf der Hefe verleiht dem Schaumwein grosse Eleganz und einen strukturierten Körper. 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
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. Am Gaumen subtil, frisch und mineralisch mit cremiger, eleganter Perlage und harmonischer, ausgewogener Struktur. Lang anhaltendes, delikates und anregendes Finale.
Genussempfehlung	Aperitif, Antipasti, Fisch und Meeresfrüchte, Krustentiere, Geflügel, Kalbfleisch

