Pjenusac Brut Nature

BOLLICINE

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Croazia
Regione: Istria Bianca
Vitigni: Chardonnay, Malvasia Istriana, Negra Tenera
Suolo: Marnoso calcareo
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Archetto istriano
Densità ceppi per ha: 5.700
Età media del vigneto: 9 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Breve macerazione sulle bucce della Negra Tenera, fermentazione spontanea dei tre mosti, poi assemblaggio in vasche d'acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto appassito, maturazione di due anni sui lieviti.
Solforosa totale: 70 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE

GIORGIO CLAI

PERCHÉ

Lo Pjenusac Brut Nature di Giorgio Clai è un vino bianco spumante di grande beva e finezza. Al naso frutti gialli si intersecano ad agrumi freschi e fichi, un'esplosione di frutta che con grande freschezza e mineralità ritrova un equilibrio funambolico.

QUANDO

Quando arriva finalmente il giorno della vostra laurea, è tempo di brindare alla fine di un ciclo e all'inizio di una nuova vita. Lo Pjenusac Brut Nature di Giorgio Clai è il vino che fa per voi, per festeggiare un giorno da ricordare.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it