PETER ZEMMER MILLESIMATO BRUT

Vitigno: Chardonnay

Provenienza: Le uve di questo particolare spumante maturano ad una altitudine di 450 m s.l.m. La favorevole posizione dei vigneti in località Pochi, l'irraggiamento ottimale e la buona areazione dei grappoli conferiscono a queste uve un eccellente equilibrio tra acidi e zuccheri.

Vinificazione: pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in autoclave. Il vino poi rimane sui lieviti per un periodo dai 6 ai 9 mesi ad una temperatura di 14 °C. Successivamente lo spumante viene separato dai lieviti e raffreddato, quindi imbottigliato e tenuto in cantina 3 mesi prima di essere venduto.

Caratteristiche organolettiche: uno spumante perfetto. Fresco, fruttato, nobile, dal perlage fine e persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fine, delicatamente fruttato, con leggero sentore di crosta di pane
Sapore: fresco, vivace, delicato e persistente

Abbinamenti: ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Tenuta all'invecchiamento: 2 – 4 anni

PETER ZEMMER Tenuta | Strada del Vino 24 | 39040 Cortina s.s.d.v. (BZ) | Italia
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com