

PEDRES

VINO SPUMANTE BRUT



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

Fine Sardinian Wines

Zona Ind.le settore 7
07026 OLBIA (OT)
SARDEGNA - ITALIA
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it
www.cantinapedres.it



750 ml

PEDRES BRUT

VINO SPUMANTE BRUT
SPARKLING DRY WINE

Bianco, White Wine



Zona di produzione: Comune di Calangianus (Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: 80 q.li/ha.

Epoca di raccolta: Inizio settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successive pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 16-18°C. Raffreddamento per arresto fermentazione -3° -4°C, filtrazione, spumantizzazione col metodo charmat a fermentazione naturale.

Imbottigliamento: In atmosfera d'azoto; tappo in sughero.

CARATTERISTICHE

Degustazione: Dal colore paglierino brillante, perlage ricco e sottile.

Profumo delicato e fresco. Sapore secco, gradevolmente aromatico e fruttato.

Abbinamenti: ottimo con i frutti di mare, crostacei e come aperitivo.

Temperatura di servizio: 7-8°C.



Location: Grape from vineyards in the municipality of Calangianus (North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

Soil: Sandy soils formed from granite rock weathering.

Production: 3 Tons/Acre.

Harvest: By hand beginning of september.

VINIFICATION

Pressing: Destemming and soft pressing.

Fermentation: This wine is made with the charmat process.

A sparkling fermentation under pressure at 16-18°C (60-65°F). When fermentation is completed the wine is chill to -3 -4°C (28-29°F) and filter.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: Brilliant straw colour with rich and thin perlage. Delicate and fresh bouquet. Dry taste with aromatic component of fresh fruit.

Food matching: Excellent with seafood, crustaceans and or as an aperitif.

Serving temperature: 7-8°C (45-46°F).