



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI

UOMINI E VINI DI PRADIS

SPUMANTE CUVÉE

metodo classico



Caratteristiche organolettiche:

Intenso, fresco il bouquet rivela tutta una gamma di sensazioni gustative complesse a prima vista non sempre immediate. Il motivo va ricercato nel fatto che il pinot nero delle zone dell'est goriziano richiama sapori riconducibili a profumi di torta di mele selvatiche tipiche delle nostre zone (la Zeuka), profumi della nonna che richiamano gioie e momenti piacevoli in famiglia. A noi piace definirlo un'espressione personale del territorio collinare del nord est del Friuli. L'abbiamo intensamente desiderato e siamo felici di ciò che il nostro territorio può esprimere con il metodo classico

Zona di produzione:

Cormons

Collocazione geografica del vigneto:

Nord Est

Età dei vigneti:

15 anni

Vendemmia:

Manuale, a fine settembre

Sistema di allevamento:

Doppio capovolto

Resa per ettaro:

50 quintali

Produzione annua:

3.000 bottiglie [media]

Vinificazione:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20°. Spumantizzazione con metodo classico

Primo Imbottigliamento:

A circa 2 mesi dalla vendemmia

Descrizione metodologia:

Elaborato unicamente nelle grandi annate. Il Pinot nero è stato sui lieviti per 24 mesi. Imbottigliato e posto in commercio dopo 6 mesi dal degorgio avvenuto a novembre 2014

Gradazione alcolica:

12% vol. circa

Temperatura di servizio:

5 - 8 °C