



NUDO DI PALERNA

SPUMANTE



NUDO, SPUMANTE METODO CLASSICO

SOLO PINOT NERO, IN TUTTA LA SUA VERITÀ NATURALE, SPUMANTIZZATO IN PUREZZA: NUDO QUINDI, COME IL SOLE E LA TERRA L'HANNO CREATO, CON IL RISPETTO E L'AMORE DELL'UOMO. NUDO È UNO SPUMANTE DI CUI CI SI APPASSIONA, DAL PERLAGE PREZIOSO E DAL GUSTO RAFFINATO, DESTINATO A CHI APPREZZA UN BERE FRESCO, PIENO DI VITA E DI GRAN CLASSE. IDEALE COME APERITIVO, NUDO PUÒ ACCOMPAGNARE TUTTO IL PASTO CON BRIO E LEGGEREZZA ED È PERFETTO PER SIGLARE I MOMENTI DI FESTA.

LUIGI MERENDELLI

CLASSIFICAZIONE: VSQ PAS DOSÈ

UVE: PINOT NOIR 100%

ANNATA: 2021

PERMANENZA SUI LIEVITI: 24 MESI.

ALTITUDINE: 550/650 M.S.L.

TIPO DI SUOLO: ARGILLOSO-MARNOSO CALCAREO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON DELICATI RIFLESSI RAMATI, BRILLANTE

BOLLICINE: NUMEROSE, FINI E PERSISTENTI

PROFUMO: FINE ED ELEGANTE. FRUTTATO, CON RICONOSCIMENTI DI RIBES E LAMPONI ACIDULI, CROSTA DI PANE, MINERALE.

SAPORE: SAPIDO FRESCO CON RITORNO DEI FRUTTI ROSSI DEL BOUQUET, BOCCA PIENA, GRANDE PIACEVOLEZZA, LUNGO FINALE DI BOCCA.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4000

ALCOL: 12%

PRODUZIONE PER HA: 4,5 T/HA

RESA UVA IN VINO: 55%

PIANTE PER ETTARO: 5000

COLTIVAZIONE: GUYOT

PERIODO DI RACCOLTA: 20 AGOSTO

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2013

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4/6°

ABBINAMENTI: APERITIVO, OSTRICHE E CRUDI DI MARE, MA ANCHE PRIMI A BASE DI PESCE, DA PROVARE CON IL TARTUFO BIANCO.

CONTIENE SOLFITI