

BRUT NATURE PINOTÈN

Il primo Blanc de Noir
prodotto in 140 anni di storia.

100%
Pinot Nero

Vintage
2019

Vintage
2020

Brut
Nature



0,75
1,50
3

Pinotèn, il primo Blanc de Noirs prodotto in 140 anni di storia. Composto esclusivamente dall'assemblaggio delle migliori uve di Pinot nero, tutte provenienti dai vigneti di proprietà. La selezione delle uve, raccolte a mano, è accurata, metodica e precisa.

Il nome è simbolo dell'unione tra Pinot nero in purezza, che dona corpo e eleganza, e la delicatezza dei 5 bar di pressione, capaci di donare al perlage una texture cremosa.

Pinotèn nasce in occasione della celebrazione dei 140 anni della Cantina, in una veste serigrafata che rappresenta l'impegno alla sostenibilità.

VENDEMMIA MANUALE

La vendemmia viene effettuata tra la seconda e terza decade di agosto. Vinificazione naturale per rispettare l'identità del territorio Bersi Serlini. L'affinamento sui lieviti oscilla tra un minimo di 48 e un massimo di 60 mesi, sfruttando la longevità e il potenziale evolutivo del Pinot Nero, garantendosi una spiccata freschezza e acidità anche al termine di un così lungo affinamento. L'affinamento avviene nei caveau interrati a temperatura costante 12°. Remuage manuale della durata di 4 settimane circa.

DEGUSTAZIONE

Lo stile è quello unico del Franciacorta Pas Dosé: verticale, affilato e preciso. Teso al palato, strutturato ma non opulento. Al calice emergono note di pompelmo e agrumi maturi, sentori di pepe bianco e pietra focaia. Toni vegetali sul finale. Al naso affiorano aromi di mela gialla e cenere.

Il perlage è fine e persistente, risultante della scelta di limitare ai 5 bar la pressione. Esercizio di stile che si ispira al Satèn, tipologia simbolo della Franciacorta. Il colore giallo dorato è reso unico dai riflessi ramati.

DAL CALICE AL PIATTO

L'approccio fresco ma austero rende questo vino duttile, adatto ad un abbinamento variegato. Dai formaggi stagionati al casoncello alla bresciana, fino ad arrivare ad un branzino alla griglia. Temperatura consigliata 6-8°.



VALORI NUTRIZIONALI

68 Kcal - 284 KJ

Grassi: 0,0 g

Di cui acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 0,6 g

Di cui zuccheri: <0,1 g

Di cui polioli: 0,6 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 0,1 g

INGREDIENTI

Uve biologiche

Conservanti: solfiti

IMBOTTIGLIATO IN

ATMOSFERA CONTROLLATA





RACCOLTA DIFFERENZIATA

Gabbietta e Graffa - FE40 metallo

Bottiglia - GL73 vetro

Capsula - ALU41 - metallo

Tappo - FOR51

Consulta le indicazioni del tuo Comune.



IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

Azienda Agricola Bersi Serlini
Franciacorta S.R.L.

Vendemmia: Manuale

Origine: Italia

Formato: 750 ml, 1500 ml e 3000 ml

Gradazione alcolica: 12,5%