



PIEROPAN

VIGNAIOLI DAL 1880



Spumante brut Metodo Charmat

UVE: 100% Corvina

ETÀ DELLE VITI: 20 anni

SUOLO: calcareo, tra i 350 e i 500 metri

RESA: 40-50 HI per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CARICO GEMME: 8 gemme per pianta

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Pigiatura con diraspatura delle uve, macerazione a freddo, fermentazione a temperature basse e maturazione in contenitori di acciaio, presa di spuma in autoclave.

Brut sparkling rosè

GRAPES: 100% corvina

VINES AGE: 20 years

SOIL: Clay, chalky soils, situated at 350-500m above the sea level

YIELD: 40-50 HI per hectar. 1.5 kg per vine

TRAINING SYSTEM: Guyot

BUDS PER SHOOT: 6/8 per vine

WINEMAKING: The grapes were destemmed and pressed, then cold soaked and fermented at low temperatures in stainless steel until it was ready to undergo sparkling fermentation in tank.