

PAZIENDA AGRICOLA PIETROTORTI



NOVANTASETTE

VSQ Metodo Martinotti Brut

Vitigni: 60% Pinot Nero 40 % Chardonnay

Comune di produzione: Montecalvo Versiggia (PV)

Altimetria del vigneto: 360 metri slm

Tipologia del terreno: Limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot classico

Anno di impianto: 1994

Resa per ettaro: 65 q/l

Epoca di vendemmia: Agosto- Settembre

Rifermentazione in autoclave: 3 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Il nostro Metodo Martinotti è ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Pinot Nero e Chardonnay della nostra azienda. Ha spuma bianca ed esuberante, perlage minuto e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo pronunciato con note floreali e di frutti bianchi, sapore asciutto, pieno e persistente.

Azienda agricola Pietro Torti

Località Castelrotto, 9 - 27047 Montecalvo Versiggia (PV)

+39 38599763

+39 3385849675

info@pietrotorti.it

www.pietrotorti.it