



Norina Pez

JOSEF

Vino Spumante Brut
Metodo Classico
Pas Dosé

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: Dal en heuvel.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 100 meter boven zeespiegel.

SNOEIMETHODE: Dubbel gebogen.

OOGST: Laatste week van augustus

VINIFICATIE: Nadat de wijn is gebotteld wordt de wijn minimaal 36 maanden bij een constante temperatuur gelegd.

De "Metodo Classico" staat voor een tweede vergisting in de fles.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: De goudkleurige mousserende wijn heeft een mooie glans. De perlage is aanhoudend en verfijnd. In de neus intense geuren. De afdrank is zeer complex, fruitig en zeer elegant.

GASTRONOMIE: Deze elegante mousserende wijn is heerlijk als aperitief, maar ook een goede begeleider bij schaaldieren of visgerechte.

SERVEERTEMPERatuur: 6-8°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it