



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## VILLANOVA BRUT

Pinot Nero  
Spumante brut



**Classificazione:** vino spumante

**Uva:** 100% Pinot Nero

**Nome Vigneto:** Colusse

**Terreno:** Alluvionale, ricco di scheletro

**Orientamento:** Nord - Sud

**Altitudine:** 52 metri

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Produzione Bottiglie:** 10.000

**Vinificazione:** Sgrondatura delle uve, decantazione a freddo del mosto e prima fermentazione a temperatura controllata. Spumantizzazione successiva con metodo Charmat lungo (12 mesi in autoclave).

**Note degustative:** Il colore è giallo paglierino brillante con un profumo intenso dominato da sentori floreali. Il gusto è delicato con note aromatiche e sentori di agrumi.

Il perlage è fine e prolungato.

**Accostamenti Gastronomici:** Ottimo come aperitivo, è insuperabile come vino da utilizzare "a tutto pasto". La temperatura di servizio ideale è tra gli 8 e i 10°C.

**Dati analitici:** Alcool 13% vol  
Zuccheri residui 8 g/l.

### Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)  
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513  
info@tenutavillanova.com • [www.tenutavillanova.com](http://www.tenutavillanova.com)