



PASQUALE PELISSERO
Wine Passion in Neive

Piemonte Spumante D.O.C. Crosé Brut

Vitigno: 70% Pinot - 30% Chardonnay.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vigna: in Neive e Castiglione Tinella.

Esposizione: nord-est.

Terreno: marnoso-calcareo.

Vinificazione: pressatura soffice di uva intera. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Rifermentazione in bottiglia con metodo classico per 24 mesi. Sboccatura e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Imbottigliamento: giugno.

Ceppi per ettaro: 5,000.

Resa per ettaro: 85 ql/ha - 1.5 kg per pianta.

Gradazione alcolica: 13%.



 0,75 lt.

Azienda Agricola Pelissero Pasquale

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy

Tel. +39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376

Email: info@pasqualepelissero.com - Web: www.pasqualepelissero.com - P.IVA: 02924190040