



BACEN

Colore paglierino brillante con riflessi dorati.
Delicati aromi di fiori di campo e rose con note agrumate come arance rosse e scorza di pompelmo. Sentori di pane tostato, frutta secca e tabacco.
Elegante struttura impreziosita da finissimo perlage si arricchiscono di una squisita mineralità che persiste a lungo dopo la deglutizione

Vigneti: vigneto di Val d'Oca

Vitigni: 100% Pinot Nero

Terreno: argilloso con una delicata vena calcarea superficiale

Allevamento: Guyot bilaterale a 1 metro da terra. 4000 ceppi per ettaro. Ridotto carico di gemme

Età media delle viti: 10 anni

Resa: 70 hl/ha

Raccolta: manuale con selezione dei grappoli in vigna.

Vinificazione: soffice pressatura delle uve con temperatura di fermentazione 18°C. Rifermentazione in bottiglia

Affinamento: in bottiglia prima della sboccatura per almeno 18 mesi. A seguito della sboccatura, riposo in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Abbinamento: indicato con pesce e frutti di mare grigliati, come gamberi, calamari e seppie. Accompagna formaggi morbidi e cremosi come brie, camembert e formaggi di capra.

Da provare con un risotto cremoso ai formaggi o con funghi o tartufo.

Servizio: temperatura di servizio 8-12°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12.0 %
Zuccheri residui	<1.0 g/l
Acidità totale	6.8 g/l
pH	3.1

TIZIANO BELLINI

Società Agricola Tiziano Bellini s.r.l., Via Ghetto, 92 - 46019 Viadana (MN) – Italy - www.tizianobelliniwine.com