



PAION

Colore rosato buccia di cipolla.

Sentori di frutti rossi freschi, come fragole, lamponi, frutti di bosco come mirtilli, more. Note di lievito e pane tostato.

Il fine perlage conferisce una raffinata effervescenza al palato arricchito da squisita mineralità che persiste elegantemente dopo la deglutizione

Vigneti: vigneto di Val d'Oca

Vitigni: 100% Grappello Ruberti

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 19°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: eccellente con piatti della cucina giapponese, in particolare sushi e sashimi oltre che crostacei, come gamberi alla griglia, aragosta o carpaccio di tonno. Adatto con formaggi freschi come brie, camembert, o formaggi di capra. Da provare con dolci freschi e fruttati, come fragole con panna.

Servizio: temperatura di servizio 8-12°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12.0 %
Zuccheri residui	<1.0 g/l
Acidità totale	6.7 g/l
pH	3.2

TIZIANO BELLINI

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