

PBQ

Spumante Metodo Classico Pas Dosè. Il nome PBQ richiama (prende origine) dal/al nome Piccolo Bacco dei Quaroni, in quanto punta di diamante dell'azienda.

Zona di produzione: Comune di Bosnasco, vigneto La Fiocca

Vitigno: Pinot Nero 100%

Superficie: 1 Ettaro

Vendemmia: Metà agosto, manuale in cassetta. Produzione massima 70 Ql/Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Guyot, Cordone Speronato. Inerbimento naturale permanente, concimazioni organiche

Tipologia di Terreno: Argilloso-Calcareo

Vinificazione: Pressatura leggera del grappolo intero. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in cemento per circa 9 mesi.

Evoluzione ed affinamento in bottiglia: Il Tiraggio viene effettuato col mosto dell'annata successiva. Affinamento sui lieviti di circa 36 mesi. Remuage manuale e Degorgement senza aggiunta di liqueur.

Esame organolettico: Colore buccia di cipolla, perlage fine e persistente. Al naso note floreali molto persistenti. Fresco ed equilibrato in bocca

Abbinamento gastronomico: Ottimo da tutto pasto. Consigliato con i risotti del nostro agiturismo

