



CHIORRI

VIGNAIOLI IN UMBRIA DAL 1890

"PIERR" VINO SPUMANTE BIANCO

In una versione rinnovata ed accattivante il Pierr è uno spumante esclusivo ispirato al territorio, anche le linee curve dell' etichetta riportano alla rappresentazione dello skyline delle dolci colline umbre.

Nasce da un sapiente blend di uve a bacca bianca, con un profilo fresco e vivace. Il suo colore giallo paglierino brillante ed il perlage fine e persistente lo rendono irresistibilmente festoso. E' la scelta perfetta per chi cerca un'esperienza effervescente e rinfrescante, ideale per celebrare momenti speciali o come aperitivo.



DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	Spumante Bianco
TIPOLOGIA	spumante
GUSTO	extra dry
COLORE	giallo paglierino, perlage fine e persistente
PROFUMO	sono presenti piacevoli aromi di fiori bianchi e una leggera sensazione di frutta bianca, come mela e pera
SAPORE	sapore morbido e asciutto allo stesso tempo

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	Blend uve a bacca bianca
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	fine agosto - inizio settembre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	pressatura soffice e vinificazione con il metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
SPUMANTIZZAZIONE	metodo Charmat con breve rifermentazione
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	11% vol.
ACIDITÀ	5,4 gr/lit
ZUCCHERI RESIDUI	13 gr/lit

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	sempre l'ideale per abbinarsi a piatti leggeri e raffinati, come antipasti, pesce e frutti di mare
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore