

Gatto Nero



Denominazione del vino:

GATTO NERO

Spumante Brut Svizzera Italiana IGT

Zona di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).



Vitigno:

Merlot e Chardonnay

Tecnica di vinificazione:

Vinificazione in bianco delle nostre uve rosse Merlot e Chardonnay. Pigiatura e torchiatura in modo soffice, fermentazione a bassa temperatura del primo mosto fiore, in seguito il vino sosta sui suoi lieviti per alcuni mesi prima della spumantizzazione. Addizionato di CO₂ in Cuve Close.

Caratteristiche:

Spumante dal colore paglierino chiaro, limpido, di estrema finezza e persistenza aromatica; perlage fine e costante.

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesci e crostacei, oppure da tutto pasto.

Tenore alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6°-10° C.

Invecchiamento: 3-4 anni con bottiglie coricate.



Parravicini Viticoltori SNC

Ufficio · Cantina · Produzione
Via alle Corti 55
6873 Corteglia (Ticino)
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75

Mob. + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch
www.parravicini.ch