

# Puntay

## PEAK NAT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT 2024

**VITIGNO:** Pinot Bianco

**ZONA E TERRENO:** I vigneti si trovano ai piedi delle montagne della Mendola, sopra il centro del paese di Caldaro. Sono caratterizzati da un terreno morenico calcareo.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA/ETTARO:** 50 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice a grappolo intero, decantazione e trasferimento in tank di inox, fermentazione con lieviti selezionati molto lenta. Raggiunti i 18 g/l di residuo zuccherino il nuovo mosto/vino è stato imbottigliato in bottiglie da spumante. Dopo la presa di spuma il Peak Nat è stato lasciato per circa sei mesi sulle fecce, in bottiglia, per poi venire sboccato a fine marzo 2025.

**DATI ANALITICI:** alcol: 12,0 %, acidità: 8,1 g/l, zucch. res.: 2,7 g/l

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 – 5 anni

**DEGUSTAZIONE:** Uno spumante di grande pulizia olfattiva, caratterizzato da note di frutta bianca croccante e lievi note balsamiche combinate ad una bocca fresca, salata e molto godibile. La bolla è molto fine nonostante il breve tempo trascorso in bottiglia dalla presa di spuma.

**ABBINAMENTI:** Questo spumante è ideale per accompagnare ostriche e crudi di mare. Si abbina perfettamente a croccanti salsine di verdure ed è ideale come vino da aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 – 8 °C

Contiene solfiti

