

## DIAMANT NOIR

*Alta Langa DOCG*

### VITIGNO

100% Pinot noir

### TIPOLOGIA

Spumante Extra Brut

### NATURA DEL TERRENO

Marneo - Argilloso

### VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano in cassette, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione del mosto fiore in vasche d'acciaio a temperatura controllata 15° - 16°C.

### AFFINAMENTO

Dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento sui lieviti, che dura mediamente 30/40 mesi, vengono eseguite le operazioni di *remuage* e *dégorgement* con l'aggiunta di *liqueur d'expedition*.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo luminoso, con lievi riflessi dorati

**PROFUMO:** intenso e floreale con note di frutta fresca

**SAPORE:** corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero

### DOSAGGIO

2 gr.Lt

### FORMATI

750 ml



## Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

[info@francescoscanavino.com](mailto:info@francescoscanavino.com)

Tel: +39 0141.837.1022

[www.francescoscanavino.com](http://www.francescoscanavino.com)