HILBERG
PASQUERO

Quando abbiamo voluto creare una bollicina da ‘piacere’ che riflettesse il territorio, abbiamo scelto un approccio fresco e immediato. Grazie alla nostra rifermentazione indigena e selvaggia, ma dalla bolla ben curata.

PETtiNAT

IMMAGINA IL ROERO IN BOLLE...
ELEGANTE ED APPREZZABILE.

VIGNA Bioegodinamica

VIGNETO 65 % Bianco autoctono
30 % Rosso autoctono
5 % Raro autoctono

SUOLO Argilla bianca — Sabbia

ESPOSIZIONE Est

FERMENTAZIONE Acciaio o cemento (inizialmente) — rifermentazione in bottiglia

MATURAZIONE Cemento e bottiglia

METODO La prima parte della fermentazione, sia per le uve bianche che per le rosse, avviene in acciaio o cemento. Una volta assemblati i vini base, aggiungiamo un mosto fresco di raro autoctono per avviare la rifermentazione naturale in bottiglia che genererà le bollicine.

MOMENTI Il migliore amico per una serata con musica!

ABBINAMENTO Piatti vegetariani e non solo…

Hilberg Pasquero S.S.A. — Strada Bricco Gatti 16 — CAP 12040 — Priocca — Italy
CF/PI: 04102720044 — Codice Univoco: SUBM70N — PEC: ahilberg@confagricoltura.legalmail.it
hilberg.pasquero@gmail.com — www.hilberg-pasquero.com