



# Pinot Oltrepò Pavese DOP Spumante

## Scheda Tecnica

Spumante di grande tradizione, vanta più di un secolo di storia ed è frutto di un vitigno, il Pinot Nero, che ha trovato nella

regione dell'Oltrepò Pavese una terra d'elezione molto vocata alla sua coltivazione.

La presa di spuma lenta e l'affinamento sulle fecce, per un periodo di circa 6 mesi, sono effettuate nelle nostre cantine per esaltare massimo profumi e aromi di questo piacevole vino.

**VITIGNO:** PINOT NERO

**VENDEMMIA:** FINE AGOSTO

**PRESA DI SPUMA:** SECONDO IL METODO CHARMAT CON PRESA DI SPUMA "LENTA"

## Modalità di servizio e Abbinamenti

**Modalità di servizio:** flûte

**Temperatura** di 6/8°.

**Abbinamenti:** come aperitivo, con antipasti, piatti a base di pesce e a tutto pasto.

**Formato** 75 cl.

## Note Organolettiche

**Colore:** giallo paglierino vivo.

**Profumo:** piacevolmente fruttato e fragrante con note di crosta di pane e mela renetta.

**Gusto:** sapido, fresco e armonico, di buon corpo.