



PINOT SPUMANTE BRUT

VITIGNO Pinot Nero

TERRENO Marnoso calcareo

VENDEMMIA Metà agosto

VINIFICAZIONE Pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri. A seguire, presa di spuma secondo il metodo Charmat e successivo imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA 12% in media

NOTE SENSORIALI 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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ideale a tutto pasto, si abbina agli antipasti e ai piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8° C

FORMATO 75 cl.