



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.