



Pinot Nero Brut

D.O.C.G. Oltrepò Pavese

Tipologia Spumante metodo classico

Vitigno Pinot Nero

Zona di produzione Colline di Torrazza Coste

Vinificazione e affinamento Le uve raccolte a mano vengono portate in cantina e sottoposte ad una pressatura soffice. La fermentazione avviene a una temperatura controllata di 16°. Dopo la presa di spuma, la seconda fermentazione avviene in bottiglia, a contatto con le fecce nobili per almeno 24 mesi. Durante la sboccatura viene aggiunta la liqueur d'expédition. Una volta tappato, il vino riposa in bottiglia per 4 mesi prima del consumo.

Nel bicchiere Vino spumante dal perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Note degustative Profumo intenso che ricorda il miele millefiori. In bocca è ampio, delicato e persistente con reminiscenze di frutta candita. Delicate and long-lasting flavour of candied fruit.

Temperatura di servizio 6-8° C

Formato 75 cl

Gradazione alcolica 12,5% Vol.

Abbinamenti Ideale come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce.