



## Pinot Nero

### D.o.p. Oltrepò Pavese

Tipologia	Vino Bianco Frizzante
Uve	Pinot Nero
Zona di Produzione	Comuni di Montù Beccaria e Santa Maria della Versa
Vinificazione	Le uve appena raccolte vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto è immediatamente separato dalle bucce e la fermentazione avviene a temperatura controllata.
Imbottigliamento	Prima dell'imbottigliamento il vino va incontro a rifermentazione in autoclave per ottenere la presa di spuma. L'imbottigliamento avviene dopo la maturazione in autoclave.
Nel bicchiere	Vino vivace.
Caratteristiche Organolettiche	<b>Colore</b> giallo paglierino con riflessi verdognoli. <b>Profumo</b> fragrante di mela golden, con ricordi floreali. <b>Gusto</b> sapido e fresco e fruttato.
Temperatura di servizio	di 8°-10° C
Formato	75 cl
Alcool	12% Vol.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo accompagnato da antipasti caldi o freddi, primi e risotti di verdure, piatti delicati a base di pesce e verdure, carni bianche fredde.