TORREVILLA®
1907

Pinot Nero Brut

D.O.P. Oltrepò Pavese

Tipologia	Spumante metodo Martinotti
Vitigno	Pinot Nero
Zona di produzione	Torrazza Coste e Codevilla
Vinificazione	Vino spumante prodotto con il metodo Martinotti. La seconda fermentazione in contatto con le fecce nobili avviene in autoclave e dura 6 mesi.
Nel bicchiere	Perlage fine e persistente. Giallo limone con delicate sfumature dorate.
Note degustative	Aroma intense con piacevoli note agrumate, frutta secca e Pasticceria. Bolle soffici e delicate, gusto intenso e rinfrescante con acidità ben bilanciata. Finale lungo. .
Temperatura di servizio	6°-8° C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	11,5% Vol.
Abbinamenti	Ideale come aperitivo o per accompagnare primi piatti leggeri e secondi di pesce.