

VINO SPUMANTE DI
QUALITA' PINOT
NERO BRUT



**VINO SPUMANTE DI QUALITA' PINOT
NERO BRUT**

TIPOLOGIA DI VINO

vino spumante di qualità Pinot Nero metodo classico

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Pinot nero

GRADO ALCOLICO

12 % vol.

CLASSIFICAZIONE

Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

4-6°C

ANALISI ORGANOLETTICA

giallo dorato intenso. Il profilo olfattivo è dominato dai sentori che ricordano la vaniglia e la frutta disidratata, in particolare l'albicocca. In bocca è un vino di corpo, complesso e di ottima persistenza, sostenuto da una bollicina cremosa che ne esalta la struttura.

ABBINAMENTI

per i palati più pretenziosi è perfetto anche per l'aperitivo, ma è particolarmente adatto ad accompagnare primi a base di pasta ripiena.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.