

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.