

VINO SPUMANTE PINOT
NERO METODO CLASSICO
BRUT EXOTIC



VINO SPUMANTE PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT EXOTIC

TIPOLOGIA DI VINO

vino spumante di qualità Pinot nero metodo classico Brut

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Pinot nero

GRADO ALCOLICO

12 % vol.

CLASSIFICAZIONE

Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

5-7°C

ANALISI ORGANOLETTICA

in una veste giallo paglierino brillante, questo vino cattura immediatamente l'attenzione per la sua luminosità. Il profilo aromatico si distingue per una raffinata evoluzione, dove i profumi secondari e terziari si intrecciano in un bouquet dai richiami esotici di ananas e dolci sfumature di miele. Al palato si rivela complesso e profondo, caratterizzato da una struttura cremosa e avvolgente che amplifica le sensazioni fruttate, regalando un sorso di grande spessore e persistenza

ABBINAMENTI

è perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, anche il sushi

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.