

VINO SPUMANTE DI
QUALITÀ PINOT NERO
BRUT METODO
MARTINOTTI- SAN
MARTINO



VINO SPUMANTE DI QUALITÀ PINOT NERO BRUT METODO MARTINOTTI-SAN MARTINO

TIPOLOGIA DI VINO

vino spumante di qualità Oltrepò Pavese DOC Pinot nero in bianco metodo Martinotti

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Pinot nero

GRADO ALCOLICO

11,5% vol.

CLASSIFICAZIONE

Brut

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

5-7°C

ANALISI ORGANOLETTICA

all'aspetto si presenta giallo paglierino luminoso, impreziosito da riflessi dorati e un perlage fine e persistente che ne anticipa la qualità. Al naso si apre con un bouquet fresco ed elegante, dove spiccano fragranti note di fiori di mandorlo e di frutta a polpa bianca, in particolare della pesca. Al palato rivela la sua vera anima: un sorso equilibrato e morbido, capace di fondere armonicamente freschezza e struttura. È un vino dalla beva estremamente piacevole e invitante.

ABBINAMENTI

è perfetto per accompagnare aperitivi e pasti a base di pesce.

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.