



Pinot Nero Brut



PINOT NERO SPUMANTE BRUT D.O.C.

Questo spumante entra a far parte della nobiltà enologica nazionale. Ottenuto con la tradizionale rifermentazione in autoclave, ripropone tutto il fascino delle nobili bollicine.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

"Oltrepò Pavese" metodo Martinotti: Pinot nero: minimo 80%; Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

11,5 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

5,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

Metodo Martinotti Pinot nero: paglierino più o meno intenso; paglierino con riflessi più o meno aranciati.

ALL'OLFATTO:

Metodo Martinotti Pinot nero: bouquet proprio della fermentazione in autoclave, gentile, ampio e persistente: ha un caratteristico e gradevole profumo di lievito.

AL GUSTO:

Metodo Martinotti Pinot nero: sapido, buona struttura, fresco e armonico.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 5-8°C

GLI ABBINAMENTI:

va gustato come aperitivo per occasioni eleganti ed anche a tutto pasto se il menù è a base di pesce, crostacei o carni bianche.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

27040 Montú Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it