



Pinot Nero



BELCREDI

PINOT NERO PODERE SAN MARTINO FRIZZANTE D.O.C. ESCLUSIVO PER LA RISTORAZIONE

Quando si fa riferimento al vitigno Pinot nero è bene sottolineare che rappresenta una vasta famiglia di cloni. Ciò consente di ottenere da uve nere, mosti bianchi; questi ultimi rappresentano di norma la base di vini spumanti. Anche per l'uva Pinot nero l'Oltrepò vanta il primato nazionale qualitativo e quantitativo di produzione.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Pinot nero: minimo 85%; Pinot bianco e Chardonnay, congiuntamente o disgiuntamente, fino a un massimo del 15%;

GRADO ALCOLICO MINIMO:

12 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

4,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

14 g/l

VERSIONI PREVISTE:

frizzante.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

di colore giallo paglierino luminoso e brillante.

ALL'OLFATTO:

profumo fine giovane, fresco appena fruttato di fiori bianchi.

AL GUSTO:

sapore caratterizzato da piacevole pienezza ed elegante rotondità con sentori di pesca bianca e mandorla.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 8-10°C

GLI ABBINAMENTI:

ottimo con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche e rosse.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

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