



Gran Cuvée



GRAN CUVÉE METODO CLASSICO D.O.C.

Deriva dall'omonima uva coltivata dei nostri poderi, da cui le caratteristiche qualitativamente uniche ne contraddistinguono le potenzialità di questo vino.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Oltrepò Pavese Met. classico pinot nero minimo 70%; chardonnay e pinot grigio, congiuntamente e disgiuntamente fino ad un massimo del 30%.

GRADO ALCOLICO MINIMO:

12 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

6,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

11 g/l

VERSIONI PREVISTE:

Oltrepò metodo Classico Pinot Nero

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

paglierino più o meno intenso, con riflessi più o meno aranciati.

ALL'OLFATTO:

bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente.

AL GUSTO:

fresco, armonico con reminiscenza di albicocca e vaniglia.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 6-8°C.

GLI ABBINAMENTI:

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

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ AGRICOLA

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

