



Pinot Nero Extra Dry



PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY MAGNUM D.O.C.

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 e vini rossi ma anche rosati e 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:

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

GRADO ALCOLICO MINIMO:

11,5 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

5,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

16 g/l

VERSIONI PREVISTE:

Metodo Martinotti

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.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 6-10°C

GLI ABBINAMENTI:

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

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

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

