



Cuvée D'elite



CUVÉE D'ELITE METODO CLASSICO BRUT D.O.C

Nasce dalla cernita delle migliori uve di pinot nero e chardonnay ubicate nel nostro podere. Questo cremant ottenuto dalla rifermentazione e da una lunga maturazione in bottiglia sviluppa una pregiata raffinatezza con un bouquet unico.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero 80% Chardonnay 20%

GRADO ALCOLICO MINIMO:

12 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA:

6,8 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO:

12 g/l

VERSIONI PREVISTE:

Oltrepò Metodo Classico Cremant Brut

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

giallo paglierino.

ALL'OLFATTO:

ampio e persistente.

AL GUSTO:

morbido, buona sapidità.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

6° - 8° gradi.

GLI ABBINAMENTI:

grande aperitivo, superlativo con gli antipasti, adatto a tutto pasto con piatti mediamente grassi a tendenza dolce.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

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