



Pinot Nero Brut

classico



METODO CLASSICO BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Dall'affinamento controllato di 36 mesi in bottiglia questa cuvee composta da uve pinot nero emette al palato una buona persistenza con note leggermente varietali cadenzate, ha tipici sentori di ananas e miele. Le sue maestose bollicine ne fanno uno spumante unico, fresco, fragrante cremoso.

OTTIMO COME APERITIVO E A TUTTO PASTO.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

100% Pinot Nero

GRADO ALCOLICO MINIMO:

12 gradi

VERSIONI PREVISTE:

Metodo Classico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

Di colore tenue

ALL'OLFATTO:

Delicato con sentori di Ananas e Miele

AL GUSTO:

Fresco, di Intenso piacere

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a 4°C

GLI ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo con tartine a base di pesce, caviale, ostriche e tutto ciò che presenta piatti di alta ristorazione. Sublime l'accostamento alle fragole con gelato.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ AGRICOLA

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