

OLTREPÓ PAVESE DOC PINOT NERO FRIZZANTE



Tipologia	Vino bianco frizzante
Vitigno	100% Pinot Nero
Comune:	Torrazza Coste, Codevilla, Borgo Priolo, Montebello della Battaglia.
Vinificazione e affinamento	Il vino bianco è ottenuto da uve rosse. Nel processo di vinificazione, occorre separare immediatamente il mosto dalle vinacce al fine di evitare la cessione del colore. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene messo a fermentare in vasche termocondizionate di acciaio inox. Successivamente avviene la presa di spuma in autoclave.
Note degustative	Tenue colore giallo paglierino brillante con vivaci riflessi verdolini. Profumi intensi e freschi si rincorrono, partendo da cadenze fruttate per virare su graziosi fiori bianchi. Sorso morbido, con un finale piacevolmente sapido.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, primi piatti e risotti di verdure, piatti delicati a base di pesce e carni bianche.
Temperatura di servizio	8°-10° C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	12,50% Vol.