

## OLTREPÓ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO NATURE



<b>Tipologia</b>	Spumante Metodo Classico Nature
<b>Vitigno</b>	100% Pinot Nero
<b>Vigneti</b>	Borgo Priolo
<b>Vinificazione e affinamento</b>	Le uve, raccolte rigorosamente a mano e in cassette, vengono portate in cantina e sottoposte a soffice pressatura. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16°C. Dopo la presa di spuma, si procede con la seconda fermentazione in bottiglia a contatto con le fecce nobili per almeno 24 mesi. Il vino viene poi affinato in bottiglia per almeno 4 mesi.
<b>Note degustative</b>	Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, caratterizzato da invitanti bollicine persistenti e sottili. Profumo intenso, che va dai delicati fiori bianchi a piacevoli note agrumate croccanti, chiudendo con sentori di frutta secca e piccola pasticceria.
<b>Abbinamenti</b>	Ideale a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce, sia crudo che cotto, torte salate e carni bianche.
<b>Temperatura di servizio</b>	8°-10° C
<b>Formato</b>	75 cl
<b>Gradazione alcolica</b>	12,50% Vol.