

OLTREPÓ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ



Tipologia	Spumante Metodo Classico Rosé
Vitigno	100% Pinot Nero
Comune:	Codevilla
Vinificazione e affinamento	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.
Note degustative	Colore rosa salmone brillante, con generoso perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono note di piccoli frutti rossi con accenni di rosa e una gradevole nota di pompelmo in chiusura. In bocca è fresco, sapido e con un'elegante persistenza.
Abbinamenti	Ideale come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce e risotti.
Temperatura di servizio	8°-10° C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	12,50% Vol.