

OLTREPÓ PAVESE DOC PINOT NERO V.S.Q. BRUT

Tipologia Spumante Metodo Martinotti Brut

Vitigno 100% Pinot Nero

Vigneti Montebello della Battaglia

Vinificazione e affinamento Pressatura soffice delle uve. Il mosto viene trasferito in vasche d'acciaio per la fermentazione a temperatura controllata. Dopo un breve affinamento del vino base, avviene la presa di spuma con la seconda fermentazione in autoclave.

Note degustative Giallo paglierino con delicata nuance dorata, bollicine fitte e persistenti. Al naso è intrigante: spazia dalla mela croccante al biancospino con ricordi floreali. Il palato è coerente con il profilo olfattivo, con buona sapidità e una chiusura rinfrescante.

Abbinamenti Ideale come aperitivo o per accompagnare risotti, secondi di pesce e formaggi freschi

Temperatura di servizio 6°-8° C

Formato 75 cl

Gradazione alcolica 12,50% Vol.

