



OLTREPÓ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut
Vitigno	100% Pinot Nero
Comune:	Torrazza Coste
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 giallo paglierino dai riflessi dorati, caratterizzato da invitanti bollicine persistenti e sottili. Il naso presenta sentori di fiori primaverili, con ricordi di mandorla fresca che chiudono su una piacevole nota di miele millefiori. Sorso prolungato e dinamico, sorretto da un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità.
Abbinamenti	Ideale come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce, carni bianche.
Temperatura di servizio	8°-10° C
Formato	75 cl
Gradazione alcolica	12,50% Vol.