



TORREVILLA®

METODO MARTINOTTI

Spumante

Pinot Nero Brut

OLTREPÒ PAVESE DOC

La tradizionale bollicina che non può mancare, con il Pinot Nero che regala un sorso complesso e inebriante.



TIPOLOGIA

Spumante Metodo Martinotti

UVE

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Montebello della Battaglia

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argilloso-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

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

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C