

DENOMINAZIONE	Oltrepò Pavese D.O.C.G. Pinot Nero
TIPOLOGIA	Spumante Pinot Nero Metodo Classico Brut "Cruasè"
UVE	Pinot Nero
VINIFICAZIONE	Dopo la diraspatura viene fatta una breve macerazione sulle bucce, segue la spremitura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata. Alla presa di spuma in bottiglia segue una permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi.
CARATTERISTICHE	Colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Al naso intenso fragrante fruttato. Al palato risulta fresco, sapido e di buona struttura.
ABBINAMENTI	Aperitivo, primi piatti e grigliate di pesce
SERVIZIO	6-8° C
NOTE TECNICHE	Alcol: 12.5 %

