

Sansaluto

PINOT NERO METODO CLASSICO

DENOMINAZIONE	Oltrepò Pavese D.O.C.G. Pinot Nero
TIPOLOGIA	Spumante Pinot Nero Brut Metodo Classico
UVE	Pinot Nero
VINIFICAZIONE	Spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Successiva presa di spuma in bottiglia con permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi.
CARATTERISTICHE	Color giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso intenso e fragrante. Al palato fresco, elegante e sapido.
ABBINAMENTI	Primi piatti e grigliate di pesce.
SERVIZIO	6-8° C
NOTE TECNICHE	Alcol: 12.5 %

