

SPUMANTE BRUT provincia di Pavia IGT

12,5%

Grado alcolico

Pinot nero 95% Chardonnay 5% 4-6°

Temperatura di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di indicazione geografica tipica
- ZONA DI PRODUZIONE: Borgo Priolo
- TIPO DI TERRENO: argilloso, calcareo e sabbioso limoso
- EPOCA DI VENDEMMIA: inizio settembre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in casse
- SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

NOTE SENSORIALI

- COLORE: giallo paglierino, vivace e brillante con un perlage fine e persistente
- PROFUMO: elegante ed intenso bouquet di ginestra e fiori di camomilla
- SAPORE: avvolgente in bocca, sapido e cremoso con un finale fresco e lungo

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Titolo alcolico: 12,5% vol Zuccheri residui: g/L

Acidità: 7,00 g/L PH: 3,10

Estratto secco: 24,00

ABBINAMENTI

adatto per tutto il pasto, con antipasti di salumi o di pesce, primi e secondi piatti a base di pesce

SERVIZIO

- TEMPERATURA: 4-6° C
- MODO: stappare la bottiglia al momento

