

19/09

EXTRA DRY



Uvaggio:

100% Pinot nero.

Vinificazione:

acciaio.

Note di degustazione:

nel cuore dell'Oltrepo Pavese il nostro Pinot Nero viene vinificato in bianco al fine di ottenere uno spumante fresco, profumato ma che allo stesso tempo mantenga struttura, corpo e persistenza. Attraverso la spumantizzazione con il Metodo Martinotti (Metodo Charmat) viene conservata quella effervescenza naturale sviluppatasi durante i processi di fermentazione. Un vino che si presenta deciso, ma arrotondato da una lieve nota morbida (Extra Dry) che lo adatta ad ogni tipo di palato, risaltando i sapori dei piatti a cui verrà abbinato. Colore giallo paglierino di bassa fittezza, con perlage fine e persistente. All'olfatto una piacevole fragranza con gradevoli note fruttate. Al palato dimostra un buon corpo e una buona persistenza. A tavola è ideale come "primo" vino da pranzo, da servire sia come aperitivo sia con antipasti.

Temperatura di servizio: 8/10° C.