

La Piotta

OLTREPO'

LINEA SPUMANTI

Mille Bolle

OLTREPO' PAVESE DOC PINOT NERO VINO SPUMANTE BRUT METODO MARTINOTTI



TIPOLOGIA:

Spumante Metodo Martinotti

VITIGNI:

Pinot Nero

TERRENO:

Calcareo/Marnoso

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta vendemmia manuale, le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata. Successivamente avviene la rifermentazione in autoclave per 2-3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente, ha profumo fine, fragrante, con gradevoli note di frutta. Al palato è fresco, elegante, armonico e con buona acidità. La freschezza e l'acidità tipica delle nostre uve trova perfetto equilibrio al palato con la morbidezza data dal residuo zuccherino

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 %vol

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo, accompagna piacevolmente piatti di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 12-16 mesi

FORMATO: 0,75 l

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT