

Pinot Spumante “brut”

Il nostro Pinot Spumante è prodotto con 100% uve Pinot. Uno spumante d’Asti Metodo Charmat con un profumo delicato e piacevole con profumi di frutta fresce e fiori bianchi. La bollicina ideale per accompagnare i momenti di festa.

Vitigno: Pinot

Vinificazione: prima fermentazione in acciaio. Presa di spuma in autoclave con permanenza sulle proprie “fecce fini” per almeno 6 mesi prima dell’imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Note di degustazione: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fresco e fruttato. Il sapore è fresco, delicato e piacevole alla beva. Da servire fresco.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo ma accompagna bene i piatti a base di pesce e crostacei.

