Oltrepò Pavese
Pinot
Spumante Brut

Denominazione di Origine Controllata

Spumanti

Provenienza uve:
zone collinari dell'Oltrepo' Pavese.

Uve:
Pinot nero

Vinificazione:
vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

Presa di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.
Dopo la fase di presa di spuma il vino viene lasciato sostare in autoclave a contatto con i lieviti di fermentazione.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
spuma intensa ed evanescente,
colore giallo paglierino.
Profumo caratteristico fruttato; dal sapore secco e fresco.

Gradazione alcolica:
12°

Accostamenti e servizio:
per la sua stoffa, decisa ed insieme delicata, si accompagna ad ogni pietanza.
Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti, primi piatti e pesce.

Temperatura di servizio 6° - 8°C

DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE