



## PINOT NERO VINIF.BIANCO

I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA

Una spuma bianchissima, vivace e persistente caratterizza questo vino bianco, profumato ed elegante.



**UVE:** Pinot Nero 100%.

**VIGNETO:** Vigneti di proprietà. Le viti allevate a spalliera in terreni argillosi calcarei.

**VINIFICAZIONE:** In bianco, con pigiatura soffice ed immediata separazione delle bucce dal mosto. E' reso frizzante mediante una naturale rifermentazione.

**VINO:** Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Profumo: al naso emerge un profumo spiccato di frutti freschi con note evidenti di frutti tropicali.

Sapore: al palato è leggermente acidulo, corposo, armonico, invitante, con la fine effervescenza che esalta, compenetrando, profumi e sapori lunghi ed accattivanti.

**QUALIFICAZIONE:** Bianco secco frizzante. Da consumare giovane.

**ABBINAMENTO:** Ottimo aperitivo, non disdegna le carni bianche ed i fritti, aprendosi ad un ampio ventaglio di abbinamenti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14° C.°

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 12 gr/l

**A TOTALE:** 6,3 gr/l

**CAPACITA' 750 ML**

**IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE**

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** da consumarsi nell'anno.



---

**Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.**

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942    www.ilmontu.com - [ilmontu@ilmontu.com](mailto:ilmontu@ilmontu.com)