



"L'EXTRA DRY" BRUT

Spumante Metodo Classico
PINOT NERO O.P. D.O.C.

Questo spumante Extra Dry è prodotto con metodo Classico da uve di Pinot Nero e Chardonnay di prima scelta.



UVA: Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%.

VIGNETO: Di proprietà con selezioni clonali particolarmente adatte a dare basi. Spumante di pregio.

VINIFICAZIONE: In bianco con pigiatura soffice. Una lenta fermentazione naturale in bottiglia nella fresca oscurità della nostra secolare cantina permette di ottenere uno spumante dai profumi raffinati molto ampi ed armonici.

MATURAZIONE: Invecchiato per almeno 2 anni. Messo in commercio è pronto per l'uso.

VINO: colore paglierino brillante.

Profumo: raffinato, molto ampio ed armonico, crosta di pane, frutti tropicali, banana, ananas.

QUALIFICAZIONE: Vianco spumante con una vena di rotondità ottenuto con il Metodo Classico.

ABBINAMENTO: E' un ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,00%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

ZUCCHERI RESIDUI: 7 gr/l

A TOTALE: 6,7 gr.

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE



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