



"PINOT SPUMANTE BRUT"

"BLANC DE NOIR" METODO CLASSICO VINO SPUMANTE DI QUALITA'



E' uno spumante derivante da una particolare selezione di Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese.

La presa di spuma avviene in bottiglia col tradizionale Metodo Classico. Si ottiene questo spumante di valore con grande stoffa ed armoniosità.

UVE: Pinot Nero 100%.

VIGNETO: Vigne di proprietà con selezioni clonali particolarmente adatte a dare basi spumante di pregio. Le viti sono allevate a spalliera su un suolo di origine sedimentaria marnea caratterizzato da argille finissime.

VINIFICAZIONE: In bianco con pigiatura soffice. Il mosto fiore fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata.

MATURAZIONE: 18 mesi dalla vendemmia sui propri lieviti di fermentazione e 3 mesi in bottiglia dopo sboccatura.

CARATTERISTICHE: Perlage: sottile e serrato. Spuma bianca briosa.

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Profumo: molto delicato, fragrante.

Sapore: secco, sapido, pulito.

QUALIFICAZIONE: Bianco, secco spumante. Ottenuto con il classico Metodo Champenois. Messo in commercio giovane.

ABBINAMENTO: E' ideale come aperitivo, capace anche di reggere a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 7° C.°

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 gr/l

A TOTALE: 6,5 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 18-20 mesi.



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