

CANTINA STORICA
IL
MONTÙ



“PINOT NERO VIVACE” Provincia di Pavia I.G.T. Pinot Nero bianco frizzante

Vitigno

100% Pinot Nero

Vigna

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 fiore. E' reso frizzante mediante una naturale rifermentazione.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verdognoli. 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.

Potenziale di invecchiamento

Da bere subito.

Alcool

11.5 % Vol.

Abbinamento

Può essere un grande protagonista come aperitivo da' il meglio di se quando abbinato a carni bianche o ai fritti; può essere considerato comunque un vino a tutto pasto.

Temperatura di servizio

12/14 °C

Capacità bottiglia

750 ml