



# Tenuta Gazzotti

*Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc*

## SPUMANTE PINOT NERO METODO TRADIZIONALE CLASSICO

€9.88 (incluso 22 % I.V.A.)

### SPUMANTE PINOT NERO METODO TRADIZIONALE CLASSICO

#### LINEA TENUTA GAZZOTTI

**VINO SPUMANTE BRUT METODO TRADIZIONALE CLASSICO D.O.G. e D.O.P.**  
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

#### VITIGNO

La grande qualità del vino base, la scelta dei fermenti più idonei e la durata della lavorazione producono uno spumante di grande carattere e personalità con profumi spiccati ed un sapore pieno ed aggraziato. La produzione è limitata a poche migliaia di bottiglie.

#### CARATTERISTICHE

Di colore paglierino chiaro, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza, questo spumante ha un bouquet ampio, carezzevole e lungo con una reminescenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia. Il gusto è secco, armonico, ricco e vellutato, dal nerbo vivido in stoffa fine e lunga.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo è eccellente anche a tutto pasto.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.0 Vol.

**BOTTIGLIE PER CARTONE: 12**

[Informazioni Venditore](#)