



# Tenuta Gazzotti

*Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc*

## LUNIDIA

€5.49 (incluso 22 % I.V.A.)

### LUNIDIA

#### LINEA HO. RE. CA.

#### VINO PINOT NERO VINIFICATO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

26.24 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /12 Do Q

#### VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Pinot Nero vendemmiata nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La lavorazione avviene con metodo "in bianco" delle uve rosse attraverso una separazione immediata del mosto dalle bucce. La rifermentazione è un procedimento lento che si compie in autoclave, per la presa di spuma, per circa 30 giorni.

#### CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico, questo vino ha un sapore fresco, sapido, strutturalmente equilibrato. E' un vino elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo intenso e caratteristico che evoca la fragranza della frutta a polpa bianca.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo risulta eccellente con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche.

#### TEMPERATURA

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

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.5 Vol.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 12

**PREZZO:** 4,50 € + iva

#### DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE DA ½ LITRO

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 24

**PREZZO:** 3,50 € + iva

