



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

SPUMANTE PINOT NERO

€5.37 (incluso 22 % I.V.A.)

SPUMANTE PINOT NERO

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT DOC e DOP
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo spumante deriva dai vigneti più nobili della prestigiosa uva Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. Le uve vengono vendemmiate precocemente per ottenere un mosto con un'acidità spiccata, indispensabile per la produzione di questo delizioso nettare.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, questo spumante, estremamente elegante, ha un profumo ben pronunciato, distinto, fresco e fragrante, con un sentore netto di mela golden e con ricordi di artemisia. Il gusto è vivace, armonico ed estremamente ricercato. La spuma è fine e persistente, il bouquet è ampio e carezzevole ed il sapore è pieno ed aromatico.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ed anche a tutto pasto, questo spumante risulta eccellente con piatti a base di frutti di mare.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

[Informazioni Venditore](#)