



Provenienza: Colline Val d'Arda Altitudine 200/250 mt s.l.m.

Vitigno: Pinot nero

Raccolta: Vendemmia manuale

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: Fermentazione in autoclave come prevede il metodo Charmat o Martinotti per 10 mesi.

Colore: Spumante bianco dal colore giallo paglierino

Olfatto: Il profumo è leggermente vanigliato

Gusto: Il sapore è secco con venatura amabile, la spuma è finissima e persistente

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo e si accompagna piacevolmente al pesce

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C