



Oltrepò DOC Pinot Spumante Rosé Metodo Martinotti Brut

Colore rosato, di media intensità. Profumo intenso, frutti rossi e fiori soprattutto. Al palato il vino è fresco, con una bollicina fine ed elegante, mai invadente. fresco e sapido con una buona struttura ottimo connubio tra i profumi e la buona dose di "minerale".

Indicazioni:

Il Pinot Nero dell'Oltrepò è tra le migliori espressioni di questa nobile uva che possiamo trovare in Italia. Partendo da questa "base" nobile otteniamo naturalmente ottimi vini con rapporto qualità prezzo molto favorevole. Il tutto racchiusa dall'attenzione all'ambiente e al consumatore che ci danno i vini Bio.

Abbinamenti:

Primi leggeri, a pesci grigliati o al forno, salumi dell'oltrepò.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Charmat
Colore:	Rosato
Uvaggio:	100% Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Oltrepò DOC Spumante Rosé Metodo Martinotti
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 anni
Temperatura di servizio:	8° nel calice.