



MARCHIO

VINO

Pinot Nero Brut

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

REGIONE

Lombardia



UVA

Pinot Nero

COLORE



Giallo paglierino con riflessi verdognoli

GUSTO



Spumante

Brut

GRADAZIONE
ALCOLICA

12%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fruttato, delicato, con note floreali

SAPORE

Secco, corposo, ben strutturato e piacevolmente fresco

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, ideale con antipasti, pesce di mare, crostacei e molluschi

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6 - 8 °C

CURIOSITA'

Il Pinot Nero è un vitigno piuttosto delicato, caratterizzato da una maturazione precoce e non facile da coltivare. Nonostante questo suo carattere difficile, il pinot nero è diffuso a livello internazionale. La sua polpa ha un colore neutro e questo lo rende adatto alla vinificazione in bianco piuttosto che a quella in rosso.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	17,2 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	40
BOTT/PALLET	240
PESO LORDO PALLET	709 KG