



MODAVIN

Product of Italy

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'

Vinificato in bianco, il Pinot Nero costituisce la base per grandi Champagne francesi e Metodi Classici d'Italia, a cui regala corpo, complessità e longevità. La zona per eccellenza del Metodo Classico da Pinot Nero in Italia è sicuramente l' Oltrepò Pavese, coi suoi 3000 ha di vigneti, una zona in cui microclima, terroir, esposizione ed escursioni termiche si combinano perfettamente per garantire al Pinot Nero una qualità eccellente.



| 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 |