

## 19/09 EXTRA DRY



Nel cuore dell'Oltrepo Pavese il nostro Pinot Nero viene vinificato in bianco al fine di ottenere uno spumante fresco, profumato ma che allo stesso tempo mantenga struttura, corpo e persistenza. Attraverso la spumantizzazione con il Metodo Martinotti (Metodo Charmat) viene conservata quella effervescenza naturale sviluppatasi durante i processi di fermentazione. Un vino che si presenta deciso, ma arrotondato da una lieve nota morbida (Extra Dry) che lo adatta ad ogni tipo di palato, risaltando i sapori dei piatti a cui verrà abbinato.

**Vitigno:** Pinot Nero

**Terreno:** argilla

**Vinificazione:** acciaio

**Colore:** si presenta giallo paglierino scarico, con perlage fine e persistente

**Profumo:** di piacevole fragranza con gradevoli note fruttate

**Sapore:** dimostra un buon corpo e una buona persistenza

**Gradazione:** 12,5 % VOL.

**Accostamenti:** a tavola è ideale come "primo" vino da pranzo, da servire sia come aperitivo sia con antipasti

**Va servito ad una temperatura di circa 8/10°C**

**Bosco del Sasso Srl Società Agricola**

Frazione Roncole 8, 27044 Canneto Pavese PV

