

19/09 EXTRA DRY



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 sviluppata 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

