

OLTREPÒ PAVESE



BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Casto”

Pinot Nero Extra Brut D.O.C.G.

Metodo Classico

Ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Pinot Nero al 100% raccolte in cassette. Dopo una pressatura soffice e fermentazione in acciaio, segue la tradizionale fermentazione in bottiglia di una durata minima di 18 mesi

Colore: giallo paglierino con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente.

Profumi: complesso, ampio, austero, delicato con freschezza floreale e note minerali.

Sapore: complesso, secco, freschezza di agrumi, brindisi seducente, buona armonia, elegante, con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale.

Abbinamenti: aperitivo per occasioni eleganti, a tutto pasto per menu a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Temperatura di servizio: 7-8° C

Grado alcolico: 12% vol.