

OLTREPÒ PAVESE



BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Gaio”

Pinot Nero Brut V.S.Q.

Metodo Charmat

Ottenuto dalla vinificazione dell'85% di Pinot Nero e per il restante 15 % di Chardonnay con pressatura soffice delle uve, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, rifermentazione in autoclave.

Colore: giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumi: avvolgenti floreali di acacia e biancospino, con note fruttate di mela e pesca bianca.

Sapore: al gusto una piacevole freschezza e carattere morbido e sapido.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Grado alcolico: 12% vol.