

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Casto”

Pinot Nero Pas dosè, D.O.C.G.

Metodo Classico

Ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot Nero rigorosamente selezionate. Dopo una soffice pressatura ed una fermentazione in acciaio, segue la tradizionale fermentazione in bottiglia, della durata di almeno 36 mesi. A questo vino non c'è alcuna aggiunta di liqueur d'expédition al fine di preservarne il suo carattere deciso e la sua purezza.

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

Temperatura di servizio: 7-8° C

Grado alcolico: 12% vol.