

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Casto Brut”

VSQ

Metodo Classico

Frutto di un attento assemblaggio di Pinot Nero fermentato e affinato in acciaio e Chardonnay fermato e affinato in botti di legno per circa 6 mesi. Segue la tradizionale fermentazione in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con sfumature dorate.

Profumi: freschezza floreale e minerale con note di spezia e vaniglia.

Sapore: complesso, equilibrato, struttura intensa.

Abbinamenti: Aperitivo o a tutto pasto per menu a base di pesce, crostacei o carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Grado alcolico: 12% vol.