OLTREPÒ PAVESE

FARAVELLI

BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895

"Gaio"

Pinot Nero Brut VSQ

Metodo Charmat

Ottenuto dalla vinificazione di Pinot Nero 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.

Frazione Molino Marconi - Santa Maria della Versa (PV) - Tel. 0385 798049 - Mail: info@boscolonghino.it - **www.boscolonghino.it**