



### Oltrepò DOC Pinot Spumante Rosé Metodo Martinotti Brut

Colore rosato, di media intensità. Profumo intenso, frutti rossi e fiori soprattutto. Al palato il vino è fresco, con una bollicina fine ed elegante, mai invadente. fresco e sapido con una buona struttura ottimo connubio tra i profumi e la buona dose di "minerale".

#### Indicazioni:

Il Pinot Nero dell'Oltrepò è tra le migliori espressioni di questa nobile uva che possiamo trovare in Italia. Partendo da questa "base" nobile otteniamo naturalmente ottimi vini con rapporto qualità prezzo molto favorevole. Il tutto racchiusa dall'attenzione all'ambiente e al consumatore che ci danno i vini Bio.

#### Abbinamenti:

Primi leggeri, a pesci grigliati o al forno, salumi dell'oltrepò.



#### DETTAGLI PRODOTTO:

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Tipologia:               | Spumanti Rosé metodo Charmat                |
| Colore:                  | Rosato                                      |
| Uvaggio:                 | 100% Pinot Nero                             |
| Nazione:                 | Italia                                      |
| Regione:                 | Lombardia                                   |
| Denominazione:           | Oltrepò DOC Spumante Rosé Metodo Martinotti |
| Formato:                 | 75 cl.                                      |
| Consumo:                 | Potenziale di invecchiamento 2 anni         |
| Temperatura di servizio: | 8° nel calice.                              |