

Pinot Nero Brut



METODO MARTINOTTI

Denominazione di Origine Controllata
CL 75 SECCO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ottenuto dalla vinificazione in bianco del Pinot Nero

COLORE

si presenta giallo paglierino scarico,
con perlage fine e persistente

PROFUMO

di piacevole fragranza con gradevoli note fruttate

SAPORE

dimostra un buon corpo e una buona persistenza

GRADO ALCOLICO

11,5 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8° C

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, con antipasti freddi di verdure
e salumi, insalate di riso e di mare, con il sushi,
con tartare di pesce e di carni, con frittiture di crostacei
e con i molluschi.

UVAGGIO

100% Pinot Nero

bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUQUARINI
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it