TENUTA DI
CASEO
OLTREPÒ PAVESE · LOMBARDIA

Pinot Nero Brut

VINO SPUMANTE BRUT

Dai vigneti di Tenuta Caseo, storica proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia, terroir d'elezione per il Pinot Nero.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Brillante paglierino dorato, ha un perlage fine e persistente. Si apre con delicati sentori floreali e di lievito, accompagnati da note di nocciola tostata. Al gusto è fresco e armonico, con un finale piacevolmente sapido.

UVE

Pinot Nero 100%

PROVENIENZA

Da vigneti collinari allevati a Guyot, ed esposti a sud-sudovest, su terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo.

www.caseo.it

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. Presa di spuma per 10 giorni a 17° C Maturazione sui lieviti per 30 giorni in autoclave.

RESIDUO

9 g/l

ALCOL

11,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, con antipasti e finger food. Accompagna con eleganza crudités di pesce, taglieri di salumi e formaggi, risotti e piatti a base di pesce.

BOTTIGLIA

750 ml