



*Azienda agricola
Ferrari Dario e Alberto*

... dal 1955 l'arte di produrre vino



SPUMANTE BRUT PINOT NERO D.O.C. OLTREPO PAVESE

TTIPOLOGIA: Vino spumante

VITIGNI: Pinot nero

VINIFICAZIONE:

Ottenuto dalla vinificazione di uve Pinot Nero spumantizzate col metodo Martinotti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore limpido, giallo paglierino con bollicine fini e persistenti, al naso presenta note di lievito e fruttate e in bocca asciutto sapido e armonico.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % vol

ABBINAMENTI: È ideale come aperitivo e per accompagnare l'intero pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto.

FORMATO: 0,75 l



+39 038585362



+39 3389866630



info@ferrarivini.it



CASA BERNAZZI, 3
27040 PIETRA DE' GIORGI

www.ferrarivini.it