



Azienda Agricola
Luciano Brega



PINOT SPUMANTE EXTRA DRY



Vitigno
Pinot Nero



Classificazione
Metodo Charmat
Comune di produzione
Montù Beccaria
Tipologia di terreno
Argilloso



Alcool
13% vol.



Vinificazione
Dopo la pressatura soffice si compie la fermentazione ad una temperatura di 18°. In autoclave avviene la presa di spuma per 4/6 mesi prima della messa in bottiglia



Colore
Giallo paglierino con un fine perlage



Profumo
Penetrante bouquet ed un elegante profumo



Sapore
Pulito ed avvolgente con un delicato sentore di mela



Abbinamenti
Ottimo vino per tutti i piatti



Temperatura di servizio
8°C

Azienda Agricola
LUCIANO BREGA

Montù Beccaria (PV) - Fraz. Bergamasco, 7
Tel. 0385 60 237 - Fax 0385 60394
www.lucianobrega.it - info@lucianobrega.it