



NEROERO METODO CLASSICO BRUT



NEROERO

Paese di produzione : Italia -Regione: Piemonte -Area : Roero

Comune: Monticello d'Alba
Altitudine vigneto: 300/350 mt.

Tipologia di vino: Metodo Classico Brut

Cuveè: 100% Pinot Nero Vendemmia: 2017/18

Trattamenti in vigna: Zolfo - Rame - NO diserbanti/glifosato

Tipologia diserbo: Meccanico

Gradazione Alcolica: 13% Zuccheri residui: 3 gr./L

Affinamento: 36 mesi sui lieviti

Caratteristiche organolettiche: Bel colore giallo paglierino con riflessi dorati con un perlage fine e persistente. Secco e minerale in bocca con sentori di crosta di pane, miele, note floreali e di frutta secca.

Abbinamenti: Aperitivi, antipasti, pesce, crostacei, molluschi, risotti, formaggi stagionati, fritture di pesce, carni bianche e pasta preferibilmente senza sughi al pomodoro.

Temperatura di servizio : 6/8 °C

Decanter: NO

Bicchiere consigliato: 1/2/4





info@serragrilli.it www.serragrilli.it



