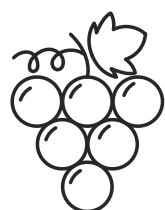




Spumante Metodo Classico

Emilia IGT Pinot Nero - Vino Spumante di Qualità
Blanc de Noirs, Extra Brut



Le uve di Pinot Nero vengono raccolte a mano, pressate lievemente e fermentate in acciaio. Rifermenta in bottiglia per minimo 18 mesi prima della sboccatura.

Pinot Noir grapes are hand harvested, gently pressed and fermented in stainless steel tanks. Second fermentation happens in the bottle for at least 18 months before disgorgement.



12% alc/vol.

Colore giallo dorato con fine e persistente perlage. Naso complesso di crosta di pane e croissant, delicatamente fruttato.

Yellow-golden color with fine and persistent perlage. The nose is complex with bread crust and croissant notes, lightly fruity.



Ottimo per accompagnare un'occasione speciale. Da abbinare a pesce, crostacei, risotti e frittura.

Perfect to celebrate any moment. To be paired with seafood and crustaceans, risotto and fried dishes.

