



TERRE BENTIVOGLIO

Azienda Agricola dal 1997



Oltrepò Pavese

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Metodo Classico

Pinot Nero Pas Dosé



Zona di produzione: Oltrepò Pavese

Vitigno: Pinot Nero - vinificato in bianco

Note gustative:

- Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Olfatto: fine e delicato, con sentori di mela verde.
- Gusto: delicatamente salino, con piacevole retrogusto di frutta a polpa bianca.

Alcool: 12,5%

Residuo zuccherino: Pas Dosé inferiore a 3 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Bar: 5,5-6,0

Affinamento: minimo 40 mesi sui lieviti in bottiglia.

Resa: 70 q.li/Ha

Epoca di vendemmia: metà agosto.

Abbinamenti gastronomici:

Antipasti delicati, risotti ai frutti di mare, pesce, carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Formato: 0,75 L - 6 bottiglie.

Bottiglia: bacco.

Cartone: h. 18,4 cm x l. 24,2 cm x p. 33 cm. Kg. 10

Euro pallet: n. stati 5, n. cartoni totali 80. Kg. 702

Ean bottiglia: 8 0000 13 02 8222; Ean cartone: 8 0000 13 01 7530;

Ean astuccio: 8 0000 13 01 7738;

Cod.int: TB075PPNSPCA.