



TERRE BENTIVOGLIO

Azienda Agricola dal 1997



Oltrepò Pavese

Denominazione di Origine Controllata

Pinot Nero

Vino Spumante Extra Dry



Zona di produzione: Oltrepò Pavese

Vitigno: Pinot Nero

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%

Residuo zuccherino: 14 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Bar: 4,6-5,5

Affinamento: minimo 3 mesi in autoclave.

Resa: 90 q.li/Ha

Epoca di vendemmia: fine agosto.

Abbinamenti gastronomici:

Antipasti delicati, risotti ai frutti di mare, pesce e carni bianche. Ideale come aperitivo.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Formato: 0,75 L - 6 bottiglie.

Bottiglia: bacco.

Cartone: h. 30,5 cm x l. 27,6 cm x p. 18,6 cm. Kg. 8,45

Euro pallet: n. stati 05, n. cartoni totali 80. Kg. 702

Ean bottiglia: 8 0000 13 02 3937; Ean cartone: 8 0000 13 01 3334;

Cod.int: TB075PPNSP.