

Cordini
VINI • SPUMANTE • GRAPPE

771
SPUMANTE EXTRA DRY





771 SPUMANTE EXTRA DRY

TIPOLOGIA:

Pinot nero spumante metodo charmat

UVAGGIO:

Pinot nero 100%

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta in cassette viene pressata direttamente e fatta fermentare senza la presenza di bucce in vasche a una temperatura controllata di 15 °C.

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio a temperatura controllata.
rifermentazione in autoclave per 2 mesi prima dell'imbottigliamento

CARATTERISTICA:

Vino dal colore giallo paglierino con sentori fruttati e floreali.

GRADO ALCOLICO:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

4 – 6 °C

ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo, ideale a tutto pasto.

Da oltre 70 anni, nel solco della tradizione di nonno Domenico

Azienda Agricola CORDINI ENRICO
Località Casa Nuova, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)
Tel e Fax +39 0385 241991 - Cell 335 6748931
www.vinicordini.it - info@vinicordini.it