



SESSANTACAMPI



Pinot Grigio Spumante Delle Venezie DOC Millesimato Extra Brut

Classificazione: DOC

Uve: Pinot Grigio

Sistema di allevamento: Sylvoz

Caratteristiche: Metodo Martinotti-Charmat

Gradazione alcolica: 12 % vol

Colore: giallo paglierino

Perlage: Fine, persistente

Profumo: tipico, ricorda la pera

Sapore: fresco, equilibrato, asciutto al palato

Abbinamenti: il Pinot Grigio Spumante Extra Brut con il suo carattere ben definito si addice agli aperitivi più sofisticati, agli antipasti di mare, soprattutto a base di pesce crudo, alle prime portate

Temperatura di servizio: 8°

Pressione in bottiglia. 5 bar

Acidità totale: 5,2 gr / l

Zucchero residuo: 0 gr / l