



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

SPUMANTE BRUT

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOC

SPUMANTE METODO MARTINOTTI OTTENUTO DA UVE PINOT NERO IN PUREZZA RACCOLTE A MANO ALLA METÀ DEL MESE DI AGOSTO.

LA VINIFICAZIONE INIZIA CON LA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTERE. IL MOSTO FIORE CHE NE DERIVA È FATTO FERMENTARE IN VASCHE DI ACCIAIO ALLA TEMPERATURA DI 16 °C E SUCCESSIVAMENTE TRAVASATO. LA RIFERMENTAZIONE AVVIENE IN AUTOCLAVE. LO SPUMANTE COSÌ OTTENUTO È SUCCESSIVAMENTE FILTRATO E IMBOTTIGLIATO.

DI COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI BRILLANTI, OFFRE AL NASO PROFUMI FINI E DELICATI. AL PALATO È FRESCO E SAPIDO, CON BUONA PERSISTENZA.

OTTIMO COME APERITIVO O PER ACCOMPAGNARE QUALCHE SCAGLIA DI PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 24 MESI. SERVIRE A 6-8 °C.



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE
FRAZIONE VALDAMONTE, 47
27047 SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)
CELL. 333 8176256 (ALBERTO)