



AZIENDA AGRICOLA
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

GLAMOUR

**PINOT NERO SPUMANTE
METODO CHARMAT**

Vitigno: Pinot nero

Maturazione e affinamento: Vinificato in bianco.

La fermentazione avviene in autoclave per 8-9 giorni con “Metodo Charmat”

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino chiaro.

Bouquet: sapore fruttato, perlage fine e persistente

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o con piatti a base di crostacei, risotti ai frutti di mare...

Gradazione: 11,50 % Vol

Conservazione e servizio: Mantenere al fresco e al riparo da sorgenti luminose. Servire a temperature tra 5-6 C°

