



**Codice Articolo**

**&34286**

**MONSUPELLO BRUT 13° 75 PINOT NERO METODO CLASS. VSQ**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

No

Peso lordo imballo (kg)

**Caratteristiche**

Denominazione: Pinot nero Metodo Classico Brut V.S.Q.

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno:

Uvaggio: Pinot nero 90%, Chardonnay 10%

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 30 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico: 13,2**

Spumante Brut VSQ Monsupello, il suo colore giallo paglierino con riflessi verdolini e perlage fine e molto persistente. Al naso si presenta evoluto, fine ed elegante. Esprime agrumi, pesca, mandorla, fiori e mollica di pane. Gusto vivace per sapidità e freschezza, con vigorosi ritorni agrumati. Piacevole persistenza aromatica e buona morbidezza.