



Codice Articolo

&34287

MONSUPELLO BRUT ROSE' 13,3° 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 Rosè V.S.Q.

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno: Pinot nero

Uvaggio:

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 30 mesi

Altre note

Grado alcolico: 13,3

Lo Spumante Brut Rosè Metodo Classico di Monsupello è un vino dotato di grande personalità, con un perlage finissimo ed uno stile elegante. Questo spumante mostra chiaramente quanto di buono l'azienda dell'Oltrepò pavese sta facendo per il panorama spumantistico nazionale, grazie alla produzione di vini di grande spessore e carattere.