

GERRY SCOTTI

GERRYSCOTTI

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
D.O.C.G.

UVE

Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, ad un'altitudine che va dai 250 m.s.l.m. ai 400 metri, in terreni calcarei argillosi.

AFFINAMENTO:

minimo 40 mesi

GRADAZIONE ALCOOLICA

12,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Colore rosa con riflessi ambrati con perlage fine e persistente.

OLFATTIVE

Bouquet ampio, fresco elegante con reminescenza di salvia, menta, albicocca.

GUSTATIVE

Secco, armonico, vellutato, con sentori di frutta fine e lunga.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI

