

1-1-1900 Metodo classico blanc de noir 2005



VITIGNO: 100% Pinot nero

COLORE: Giallo paglierino carico con riflessi rosati

OLFATTO: Vinoso tipico del vitigno con sfumature legate al liquer d' expedition

GUSTO: Secco Brut

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Prosciutto San Daniele, ostriche e antipasti di pesce crudo

TEMPERATURA IDEALE: 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,00

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali Friuli

VENDEMMIA: Manuale