



MAGOT
PINOT NERO OLTREPO PAVESE
D.O.C. – spumante

VITIGNO: Pinot nero 100%

VINIFICAZIONE: uva raccolta a mano in cassette.

Immediata pressatura soffice per ottenere un succo privo delle sostanze coloranti delle bucce. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e leggermente chiarificato per togliere ogni residuo di colore. Dopo un travaso viene messo in autoclave dove fermenterà lentamente sulle proprie fecce per almeno 6 mesi. Raggiunta la pressione di 5/6 atm ed esaurita la fermentazione degli zuccheri viene imbottigliato (metodo Charmat).

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino chiaro; profumo intenso, fragrante e floreale; gusto fresco, sapido e ben equilibrato.

MODO DI SERVIRLO: fresco a temperatura di 8/10 gradi C.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si adatta ad accompagnare antipasti di pesce e primi piatti leggeri.

CONFEZIONE: bottiglia da spumante e tappo a fungo. Cartone da 6 bottiglie.

