

GERRY SCOTTI

GERRYSCOTTI

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

UVE

Pinot Nero e Chardonnay 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 30 mesi

GRADAZIONE ALCOOLICA

12,5% VOL

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Colore paglierino intenso, con riflessi dorati, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza.

OLFATTIVE

Bouquet ampio, carezzevole e lungo, con reminiscenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia.

GUSTATIVE

Secco, armonico, ricco e vellutato, nerbo vivido in stoffa fine e lunga.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

ACCOSTAMENTI

Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI

