

Risi Mariacristina

Azienda Agricola

SPUMANTE BRUT provincia di Pavia IGT

12,5%

Grado
alcolico

Pinot nero
95%
Chardonnay
5%

4-6°

Temperatura
di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di indicazione geografica tipica
- ZONA DI PRODUZIONE: Borgo Priolo
- TIPO DI TERRENO: argilloso, calcareo e sabbioso limoso
- EPOCA DI VENDEMMIA: inizio settembre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in cassette
- SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

NOTE SENSORIALI

- **COLORE:** giallo paglierino, vivace e brillante con un perlage fine e persistente
- **PROFUMO:** elegante ed intenso bouquet di ginestra e fiori di camomilla
- **SAPORE:** avvolgente in bocca, sapido e cremoso con un finale fresco e lungo

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Titolo alcolico: 12,5% vol
Zuccheri residui: g/L
Acidità: 7,00 g/L
PH: 3,10
Estratto secco: 24,00

ABBINAMENTI

adatto per tutto il pasto, con antipasti di salumi o di pesce, primi e secondi piatti a base di pesce

SERVIZIO

- **TEMPERATURA:** 4-6° C
- **MODO:** stappare la bottiglia al momento

