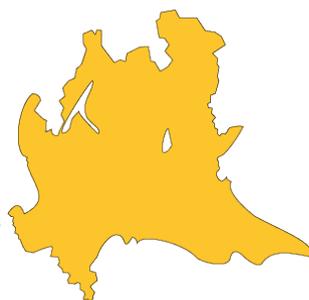


METODO CLASSICO

BOLLICINE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
Spuma cremosa con perlage brillante, fine e persistente.
Profumo complesso e intenso. Al palato è fresco,
rotondo e di equilibrata struttura.



PRODUTTORE: La Genisia

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Lombardia

TIPOLOGIA: Bollicine

DENOMINAZIONE: Pinot Nero Brut DOCG

VITIGNO: 100% Pinot Nero

AROMA: Note floreali, agrumi, miele millefiori,
crosta di pane

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come
aperitivo con crudo di mare o Culatello di Zibello,
a tavola con primi piatti, pesci e carni bianche