



Pinot Chardonnay Cinzano

Pinot Chardonnay Cinzano -Uno spumante estremamente versatile e dalle caratteristiche inimitabili. Armonico, vivace e fresco, nasce dalla fermentazione naturale di particolari selezioni di uve Pinot e Chardonnay.

Cinzano Pinot Chardonnay

QUALITIFICAZIONE: Vino Spumante brut con indicazione di vitigno

VITIGNO E ZONE D'ORIGINE: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero

SPUMATIZZAZIONE: Fermentazione naturale con lunga permanenza sui lieviti.

SPUMA: Bianca vivace, perlage fine e persistente.

COLORE: Giallo paglierino scarico con tenui riflessi dorati.

PROFUMO: Netto, persistente, complesso di sentori di lievito, vaniglia, tostato

SAPORE: secco, equilibrato, con buon retrogusto vanigliato e leggermente speziato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5% vol.

Gli abbinamenti ideali:

All'aperitivo oppure a tutto pasto con: Antipasti di mare delicati (tartare di tonno), Carpaccio di piovra con soncino, Minestre di farro e fagioli oppure di verdure, Risotti delicati (con Scampini e zucchine oppure con Vongole veraci), Zuppette di Crostacei e Molluschi, Pesce al forno con patate e pomodorini (Dentice, Branzino o Orata), Carni bianche alla griglia (pollo, tacchino o vitello).