

METODO CHARMAT

**PINOT NERO
BRUT - DOC
VINO BIOLOGICO**



COLORE

brillante, paglierino
molto scarico

PROFUMO

fresco, elegante, con
note fruttate che si
alternano a fragranze
di spezie

SAPORE

nitido, piuttosto
secco e intenso, con
un perlage sottile ma
deciso e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, antipasti,
piatti crudi di pesce
o verdure, risotti,
dessert

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

35 mg/l (limite max
per vino biologico
150 mg/l)



SPUMANTI TORRE DEGLI ALBERI OLTREPÒ PAVESE

Gli spumanti dell'Azienda Agricola Dal Verme, certificata biologica e premiata per i 100 anni di attività, sono prodotti a **Torre degli Alberi** a 500 m s.l.m., nelle alte colline dell'Oltrepò Pavese. L'ottimale esposizione dei 4 ettari di vigna, interamente di Pinot Nero, e le elevate escursioni termiche, unitamente alla cura tradizionale della vite e della vendemmia, garantiscono una produzione di qualità, arricchendo gli spumanti di profumi e sapori.

Azienda Agricola Camillo e Filippo dal Verme

Torre degli Alberi - 27040 Ruino (Pavia)
cell. 335 1320166
www.torredeglialberi.it
info@torredeglialberi.it



METODO CLASSICO

PINOT NERO BRUT - DOCG

COLORE

brillante, paglierino chiaro

PROFUMO

elegante, intenso, con aromi di frutta matura che si fondono a note di crosta di pane e pasticceria

SAPORE

pieno, decisamente sapido e piuttosto secco, con un perlage fine e un finale lungo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, risotti, pesci, dessert

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

35 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)



METODO CLASSICO ROSÉ

PINOT NERO BRUT - IGT

COLORE

rosa buccia di cipolla, brillante

PROFUMO

fresco, raffinato, con note di confettura che si uniscono a fragranze di pasticceria e di spezie

SAPORE

intenso, leggermente secco e sapido, con un perlage sottile ed elegante, molto persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

a tutto pasto, dagli aperitivi ai primi piatti, dai pesci ai dessert

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

35 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)



METODO CLASSICO

PINOT NERO PAS DOSÉ - DOCG

COLORE

luminoso, paglierino chiaro

PROFUMO

ricercato, aromatico, con note di frutta matura che si fondono a sentori minerali e di crosta di pane

SAPORE

pieno, molto secco e sapido, con un perlage fine ed elegante e una grande persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

aperitivi, primi piatti, crostacei e piatti a base di pesce, dessert

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

35 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)

