



CASTELLO DI CIGGNOLA

CUVÉE 'MORE BRUT

Blanc de Noir S.A.

Brut

Dosato alla cieca dopo la sboccatura

Almeno 24 mesi sui lieviti



Pinot Nero

Il terreno calcareo-argilloso delle nostre colline offre un tesoro di sali minerali e nutrienti ai nostri vigneti Pinot Noir e Pinot Meunier, garantendo corposità e muscolarità al vino da essi ricavato. La prima selezione di uva di ogni vendemmia è riservata al nostro Cuvée 'More, diventando a seconda del talento della base di ciascuna annata Brut, Pas Dosé o entrambi. Profumo e sapore si aprono ampi e decisi, bilanciati da note colorate che ricordano i frutti rossi.

Classificazione

DOCG Oltrepo' Pavese Metodo Classico Pinot Nero

Tipologia

Bianco spumante Metodo Classico Brut

Vitigno

100% Pinot Nero

Grado Alcolico

12,00%

Servire a

06-08°C

Longevità

5-10 anni