



CASTELLO DI CIGGNOLA

CUVÉE DELL'ANGELO

Blanc de Noir

Pas Dosé

Nessuna aggiunta di zucchero dopo la sboccatura

72 mesi sui lieviti



Pinot Nero

Le viti che riserviamo alla produzione di questo vino crescono sul lato nord-occidentale della collina di Cigognola. Questa posizione è stata studiata per garantire l'esposizione degli acini ai caldi raggi di sole serali, che donano al vino un sapore rotondo di uva matura abbracciato da freschezza e perlage raffinato.

Classificazione

DOCG Oltrepo' Pavese Metodo Classico Pinot Nero

Tipologia

Bianco spumante Metodo Classico Pas Dosé

Vitigno

100% Pinot Nero

Grado Alcolico

12,00%

Servire a

06-08°C

Longevità

5-10 anni