



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Opéra Pinot Nero Metodo Classico DOCG Oltrepò Pavese

Il nostro Metodo Classico DOCG viene ottenuto da uve Pinot Nero vinificate in bianco con pressatura soffice delle uve ed estrazione del solo mosto fiore. Dopo i primi mesi di affinamento il vino passa in bottiglia che rimane coricata a fermentare sui lieviti nobili per 24 mesi. Le bottiglie vengono quindi portate alla sboccatura e tappatura definitiva. Si ottiene così un vino dalla struttura ricercata, dal tipico color giallo paglierino e dal sottile e continuo perlage. Un vino fresco e intrigante, con sentori di frutta esotica all'olfatto, una delicata persistenza aromatica ed una piacevole mineralità in bocca. Da servire a 6-8 gradi in aperitivi, pranzi e cene importanti. Si abbina perfettamente a risotti, frittture, grigliate di pesce e carni bianche.



CODICE ARTICOLO
Article code

S0098

DENOMINAZIONE
Appellation

OLTREPO'
PAVESE D.O.C.G.

VITIGNO
Grape

PINOT NERO

ALCOL
Alcohol

12,5% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

SPUMANTE
Sparkling

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

BOTTIGLIA
Bottle

ENOLOGO
Oenologist

SAVERIO
CALLACI

INGREDIENTI

uve, mosti di uve concentrato, liqueur de tirage, liqueur de expedition

Conservante e antiossidante: contiene metaBISOLFITO di Potassio

Agenti stabilizzanti: contiene gomma arabica e/o poliaspartato di potassio

Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	301 kJ 72 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



750 g



9 kg



80 nct/pallet

CONTIENE PRESSIONE NATURALE. QUANDO SI RIMUOVE IL TAPPO, PUNTARE LA BOTTIGLIA LONTANO DA SE STESSI E DA ALTRI.

BOTTIGLIA	GL71	CAPSULA	C/ALU90	BARILETTA	FE40	TAPPO	FOR51	FASCETTA	PAP 22	SEGUI LE INDICAZIONI DEL TUO COMUNE
	VETRO		ALLUMINIO		ACCIAIO		SUGHERO			
RACCOLTA DIFFERENZIATA								ORGANICO	CARTA	