



TERRE BENTIVOGLIO®

Azienda Agricola

Pinot Nero Oltrepò Pavese Doc Spumante Extra Dry

Cod. int. : TB075PPNSP

Ean bottiglia : 8 0000 13 02 3937

Ean cartone : 8 0000 13 01 3334



PROVENIENZA

Oltrepo Pavese

VITIGNO

Pinot Nero (vinificato in bianco)

NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini

Aroma

Fine e delicato, con sentori di
mela verde

Gusto

Delicatamente salino, con piacevole
retrogusto di frutta a polpa bianca

DATI ANALITICI

Alcool

12 % vol.

Zuccheri

14 gr/l

Acidità Totale

5.5 gr/l

Bar

4.6 – 5.5 bar

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti delicati, risotti ai frutti di
mare, pesce, carni bianche.

Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C.

FORMATO

0,75 lt – 06 bottiglie

BOTTIGLIA

Bacco

CARTONE

H 30,5 cm x L 27,6 cm x P 18,6 cm

Kg. 8,45

EURO PALLET

N. strati 05

N. cartoni totali 80

Kg. 702

PRODUCTION AREA

Oltrepo Pavese

GRAPE VARIETY

Pinot Nero (white-wine fermentation)

TASTING NOTES

Appearance

Straw yellow with green reflexes

Nose

Fine and delicate with hints of
green apple

Taste

Delicately briny, with a pleasant
finish of white fruit

ANALYTICAL DATA

Alcohol

12 % vol.

Sugars

14 g/l

Acidity

5.5 g/l

Bar

4.6 – 5.5 bar

SERVING SUGGESTIONS

Light appetizers, risotto with
seafood, fish, white meat.

Also great as an aperitif.

SERVING TEMPERATURE

6° - 8° C.

SIZE

0,75 l – 06 bottles

BOTTLE

Bacco

CASE

H 30,5 cm x L 27,6 cm x W 18,6 cm

Kg. 8,45

EURO PALLET

N. layers 05

N. cases 80

Kg. 702