



BUTON METODO CLASSICO - BLANC DE NOIR

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Fine e molto persistente. Fragrante ed intrigante, ottimo equilibrio tra note fruttate di persca a polpa bianca, fiori bianchi e cardamomo. Cremoso ed elegante, con una vena acida ed una gradevole nota tannica. Perfettamente riconoscibile per la particolare personalità acquista grazie alle caratteristiche del terreno e al microclima con il quale maturano i grappoli. 48 mesi sui lieviti. Zona OltrePò.

REGIONE:	ITALIA (PAVIA) OLTRE PO'
PRODUTTORE:	ZERBOSCO
GRADAZIONE:	12,5% VOL.
VITIGNI:	PINOT NERO 100%