

# SPUMANTI

## **SPUMANTE CHARDONNAY**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT DOC e DOP  
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo spumante è ottenuto mettendo il vino base in autoclave per la presa di spuma dove, con l'ausilio di lieviti selezionati, fermenta ad una temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino chiaro con vividi riflessi verdognoli, questo spumante ha un profumo intenso, delicato ed armonico, con sentori di fiori di campo, mela renetta e crosta di pane. Il sapore è secco, vellutato, armonioso e garbatamente fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e da tutto pasto, è uno spumante particolarmente indicato con antipasti e piatti a base di pesce.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **SPUMANTE MOSCATO**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO SPUMANTE DOLCE METODO CHARMAT DOC e DOP  
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

La spumantizzazione viene fatta in autoclave a bassa temperatura e l'imbottigliamento è isobarico sterile a freddo con un affinamento che continua in bottiglia.

CARATTERISTICHE

Spumante delicato e dolce dal colore paglierino brillante con riflessi dorati ha un profumo giovane, fresco, intenso, con una suadente fragranza di frutta matura, fiori dolci e muschio. L'aroma è tipicamente varietale con sentori di salvia. Il sapore è dolce,

profumato, pieno e persistente, con un gradevole fondo fruttato ed aromatico dalla lunga persistenza. La spuma è bianca e cremosa ed il perlage è sottile e continuo.

#### **ABBINAMENTI**

Accompagna mirabilmente la pasticceria da forno ed in particolare le crostate di frutta.

#### **TEMPERATURA**

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 6.5 Vol.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 12

### **SPUMANTE PINOT NERO**

#### **LINEA TENUTA GAZZOTTI**

VINO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

#### **VITIGNO**

Questo spumante deriva dai vigneti più nobili della prestigiosa uva Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese.

Le uve vengono vendemmiate precocemente per ottenere un mosto con un'acidità spiccata, indispensabile per la produzione di questo delizioso nettare.

#### **CARATTERISTICHE**

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, questo spumante, estremamente elegante, ha un profumo ben pronunciato, distinto, fresco e fragrante, con un sentore netto di mela golden e con ricordi di artemisia. Il gusto è vivace, armonico ed estremamente ricercato. La spuma è fine e persistente, il bouquet è ampio e carezzevole ed il sapore è pieno ed aromatico.

#### **ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo ed anche a tutto pasto, questo spumante risulta eccellente con piatti a base di frutti di mare.

#### **TEMPERATURA**

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.0 Vol.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 12

## **SPUMANTE PINOT NERO METODO TRADIZIONALE CLASSICO**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO SPUMANTE BRUT METODO TRADIZIONALE CLASSICO DOC e DOP  
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

La grande qualità del vino base, la scelta dei fermenti più idonei e la durata della lavorazione producono uno spumante di grande carattere e personalità con profumi spiccati ed un sapore pieno ed aggraziato. La produzione è limitata a poche migliaia di bottiglie.

CARATTERISTICHE

Di colore paglierino chiaro, con perlage fine, abbondante e di ottima persistenza, questo spumante ha un bouquet ampio, carezzevole e lungo con una reminescenza di salvia, menta, albicocca e vaniglia. Il gusto è secco, armonico, ricco e vellutato, dal nerbo vivido in stoffa fine e lunga.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo è eccellente anche a tutto pasto.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12