



LOCOTOCCO

Metodo Classico Pas Dosé

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
**Brianza - Ceregallo (LC)
e Socco (CO)**

DENOMINAZIONE:
**Vino Spumante di Qualità Metodo
Classico Pas Dosé**

VITIGNO:
70% Chardonnay, 30% Pinot Nero



INVECCHIAMENTO:

24 mesi sui lieviti in bottiglia



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uva intera, fermentazione in acciaio; rifermentazione in bottiglia (presa di spuma)



AROMA E SAPORI

Perlage fine ed elegante; al naso crosta di pane e note agrumate; al palato equilibrio tra pienezza e acidità, finale vibrante e persistente



ABBINAMENTI:

Aperitivo e a tutto pasto, ideale con piatti di pesce

