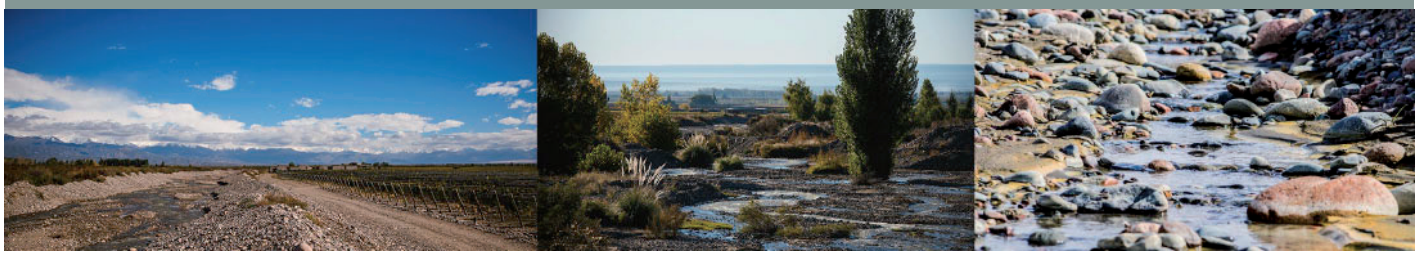
CASA PETRINI



PINOT NOIR EXTRA BRUT

CASA PETRINI ESPUMANTE PINOT NOIR SE ASOCIA AL CONCEPTO DE FRESCURA Y ELEGANCIA. UN PRODUCTO JOVEN Y COMPLEJO QUE EXPRESA LA TIPICIDAD DE SU VARIETAL.

Variedad	100% Pinot Noir
Origen	Tupungato, Mendoza - Argentina
Cosecha	Medidados de Febrero
Altitud	1100 mts. sobre el nivel del mar
Conducción	Espaldero
Irrigación	Riego por goteo

Elaboración: Cosecha manual, vino base fermentado con levaduras indígenas. La toma de espuma es realizada por método charmat lungo donde las lias permanecen en contacto con el producto durante 6 meses.

Nota de cata: De color salmón claro con reflejos radiantes y con burbujas finas y persistentes. En nariz presenta aromas florales y frutados como frutilla, cereza y ananá. En boca es fresco, elegante y con una agradable sención de acidéz.

Maridaje: Postre, quesos, sushi, etc.