

## Bortolotti Pinot Coupage VSQ Brut

Prijs: €14.40



Titel	Waarde
Classificatie	Vino Spumante di Qualita Brut
Jaartal	2005
Producent	Cantine Umberto Bortolotti
Regio	Veneto
Druivensoort	80% Pinot Bianco en 20% Pinot Nero
Alcohol	12,5%
Rijping	18 tot 14 maanden op fles
Bewaarpotentieel	Minimaal 6 jaar
Serveertemperatuur	6-8° C
Aan tafel	Is voornamelijk bedoeld als aperitief. Deze brut is echter zo karaktervol dat die niet alleen kan samengaan met voorgerechten van ( liefst rauwe ) vis maar ook maar gerust naast een stukje rood vlees kan gepresenteerd worden.
Inhoud	75 cl
Extra info	Deze spumante heeft een strogele kleur met een zuivere en intense neus die doet denken aan de geur van gist. De droge smaak is intens maar ook complex. Met een persistente perlage onderscheidt deze spumante zich van vele andere.