

## Picpoul de Pinet AOP Extra Brut

Famille Guibert

### Descrizione:

#### Profilo aromatico:

Nel bicchiere il vino brilla di un delicato colore giallo paglierino con fini riflessi verdognoli, accompagnato da un elegante perlage. Al naso è piacevolmente fresco, con sentori di frutta bianca e sottili note di frutta secca. Al palato è morbido e armonioso, sostenuto da una struttura vivace e fine, mentre sottili sapori di nocciola tostata gli conferiscono una profondità elegante ed equilibrata.

#### Ideale con:

Ideale come aperitivo, con crostacei, pesce o dessert freschi a base di frutta.

#### Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Numero articolo:** 1444723



## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Dimensione: A7 74x105

### **Picpoul de Pinet AOP Extra Brut**

Famille Guibert

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.