

# Classese Spumante



Metodo Classico  
CL 75 - 150 - 300 BRUT

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Spumante ottenuto da una particolare selezione clonale di Pinot Nero seguendo con sapiente cura i sistemi tradizionali**

## COLORE

di colore paglierino scarico

## PROFUMO

all'olfatto ha una piacevole fragranza fruttata

## SAPORE

dimostra un ottimo corpo ed un'eccellente persistenza, evolve nel bicchiere man mano che si ossigena

## GRADO ALCOLICO

12 % VOL.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

## ABBINAMENTI

Aperitivo ideale, si abbina felicemente a tutto pasto con piatti delicati di pesce, di carni bianche e salumi. Perfetto sui crostacei e pesce crudo.

## UVAGGIO

100% Pinot Nero



**AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUAQUARINI**  
Oltrepo Pavese - Canneto Pavese PV  
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056  
email: [info@quaquarinifrancesco.it](mailto:info@quaquarinifrancesco.it)  
[www.quaquarinifrancesco.it](http://www.quaquarinifrancesco.it)