

OLTREPÒ PAVESE DOCG PINOT NERO BRUT



DENOMINAZIONE Oltrepò Pavese Docg

TIPO Spumante metodo classico millesimato

VITIGNI 100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE le uve che provengono da un unico vigneto dopo un'attenta selezione subiscono, immediatamente dopo la raccolta manuale, una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene lasciato decantare e successivamente posto a fermentare a temperatura controllata (17 - 18°) in botti di acciaio. In primavera il vino base, con aggiunta di zucchero e lieviti selezionati ("liqueur de tirage") viene imbottigliato. Le bottiglie vengono disposte coricate orizzontalmente in grandi cataste in un ambiente a temperatura costante dai 12 ai 14 gradi, dove rimarranno almeno 36 mesi per la presa di spuma (2a fermentazione). Successivamente le bottiglie passano alla fase di "remuage" (scuotimento) con lo scopo di staccare il sedimento feccioso dalle pareti della bottiglia e condurlo fino al tappo della bottiglia capovolta. Segue quindi la fase di "dégorgement" (sboccatura), le bottiglie verranno rabboccate aggiungendo una piccola dose di "liqueur d'expédition". Lo spumante a questo punto viene tappato e lasciato a riposo alcuni mesi prima della vendita.

TERRENO calcareo argilloso

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente, profumo ampio con sentori che ricordano la crosta di pane. Al palato è elegante, fresco, sapido con buona acidità

GRADAZIONE ALCOLICA 12.5% vol

ACCOSTAMENTI ottimo come aperitivo ben si accompagna a tutte le portate, dolci esclusi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6/8° C.