

OLTREPÒ PAVESE DOCG PINOT NERO PAS DOSÉ



VITIGNI: 100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE: le uve vengono interamente raccolte a mano in cassette da 18 kg. Con la pressatura soffice si ottiene circa un 45-50% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione statica vien posto a fermentare a temperatura controllata (17-18°C) 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 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 la fase dégorgement (sboccatura).

VIGNETO: situato nel comune di Montalto Pavese a 400 m. s.l.m.. Questo è il nostro cru aziendale impiantato nel 1977 su suoli poveri calcarei esposti a nord.

DOSAGGIO: Pas Dosé

PERMANENZA SUI LIEVITI: 48 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 / 8°C.

Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti.