



PINOT NERO SPUMANTE ROSE' EXTRA DRY

VINIFICATO IN ROSATO

Vino: Pinot Nero Spumante Extra Dry Vinificato in Rosato

Nome: Spumante Rosè

Gradi: 12% vol

Uve di base: 100% Pinot Nero

Collocazione geografica: vigneti in prima e seconda collina Oltrepiù Pavese, siti nel Comune di San Damiano al Colle.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Età vigneto: 6/35 anni.

Vinificazione: ottenuta dalla macerazione sulle bucce per 4/8 ore (a seconda delle annate) spremitura soffice delle uve e successiva separazione dalle bucce. Il mosto di colore rosa naturale, più o meno carico a seconda delle annate, viene messo in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 14°/20° per circa 15/20 giorni, dove avviene la fermentazione alcolica. Dopo tale periodo il vino subisce alcuni travasi, per poi passare ad una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa due mesi. Successivamente si passa il vino in autoclavi dove si procede alla rifermentazione (spumantizzazione) secondo il metodo Martinotti o Charmat. Terminata la spumantizzazione, dopo circa 3 / 4 mesi, il vino viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinare per altri 3 mesi prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: Colore caratteristico rosa. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Servire a 8°

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

