



PINOT NERO SPUMANTE V.S.Q.

Extra Dry

FORMATI DISPONIBILI

375 ml (mezza bottiglia) | 750 ml (bottiglia) | 1.500 ml (magnum)

GRADI

12% vol.

UVE DI BASE

100% Pinot Nero

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in prima e seconda collina Oltrepò 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

6-25 anni

VINIFICAZIONE

Ottenuta dalla spremitura soffice delle uve e quindi con un'immediata 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 9 mesi, il vino viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinare per altri 3 mesi prima di essere commercializzato

AFFINAMENTO

Dopo circa 9 mesi (charmat lungo), il vino viene messo in bottiglia, dove rimarrà ad affinare per altri 3 mesi prima di essere commercializzato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva

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

SERVIRE A 8°