



PINOT NERO METODO CLASSICO D.O.C.G. BLANC DE NOIR

## Aiace

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia) | 1.500 ml (magnum)

### GRADI

12.5% 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, Montecalvo Versiggia e Pizzofreddo

### CARATTERISTICHE VIGNETO

Terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/400 metri s.l.m. Sistema di allevamento Guyot tradizionale e cordone speronato

### ETÀ VIGNETO

9/30 anni

### RESA PER ETTARO

70 quintali di Uva per ettaro

### VINIFICAZIONE

La raccolta viene fatta a mano in cassette di plastica dal 20 Agosto ai primi di settembre, viene utilizzato solo il primo ciclo di spremitura (spremitura soffice), chiarifica statica e fermentazione in vasche di acciaio refrigerate ad una temperatura tra i 14 e i 18 gradi

### AFFINAMENTO

Il vino viene messo in bottiglia (tirage) in primavera e affinato sui lieviti per 40 mesi. Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie rimangono in cantina per altri 2 mesi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, vaniglia, pera e banana. Al gusto secco, vellutato, elegante, sapido e di ottima struttura e 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

### SERVIRE A 7/8°