



SCHEMA VINI



DOCG Oltrepò Pavese SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE

12,5%
Grado
alcolico

95%
Pinot nero
5%
Chardonnay

4-6°
Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO: argilloso calcareo e sabbioso limoso

VINIFICAZIONE: prodotto solo in annate in cui l'andamento climatico permette alle uve di raggiungere caratteristiche ottimali di gradazione e acidità per ottenere una base spumante. Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette di piccole dimensioni e trasportate in cantine con mezzi refrigerati. Segue una pressatura soffice dell'uva intera, viene utilizzata solo la prima parte di mosto che fuoriesce dalle pressioni più basse (circa 30% del mosto totale), illimpidimento del mosto con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: dopo 3 mesi in acciaio la base viene stabilizzata a freddo, e costituita la cuvee. Imbottigliato tra marzo e aprile dopo la presa di spuma che dura circa 40 giorni. Rimane 36 mesi sui lieviti. Dopo la sboccatura riposa per almeno sei mesi in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di aprile

ACIDITÀ FISSA: 7,00

PH: 3,10

ESTRATTO SECCO: 24,00

NOTE DEGUSTATIVE: prodotto solo in annate in cui l'andamento climatico lo permette, dal colore giallo paglierino vivace e brillante con un perlage fine e persistente. Elegante ed inteso bouquet di ginestra e fiori di camomilla, con spiccate note di crosta di pane, avvolgente in bocca, sapido e cremoso con un finale fresco e lungo ed una chiusura su note di mandorla.

ABBINAMENTI CIBO: spumante da tutto pasto - antipasti di salumi o pesce - risotto ai frutti di mare - frittura di pesce.

ABBINAMENTO REGIONALE: costoletta alla milanese

SPUMANTE

