



## SCHEDA VINI



### CUVÉE BRUT SPUMANTE METODO CLASSICO

12%

Grado  
alcolico

70%

Pinot nero

30%

Chardonnay

4-6°

Temperatura  
di servizio

**TIPOLOGIA DI VINO:** Vino Spumante di Qualità

**ZONA DI PRODUZIONE:** Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.000 ceppi/Ha

**TERRENO:** argilloso calcareo e sabbioso limoso

**VINIFICAZIONE:** l'uva intera viene sottoposta a pressatura soffice, solo la prima parte del mosto segue un illimpidimento statico con successivo inoculo di lieviti selezionati e fermenta a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** la base affina 3 mesi in acciaio, viene stabilizzata a freddo e successivamente costituita la cuveè. Matura sui lieviti almeno 24 mesi.

Dopo la sboccatura riposa per almeno 2 mesi in bottiglia

**IMBOTTIGLIAMENTO:** mese di settembre

**ACIDITÀ FISSA:** 7,00

**PH:** 3,10

**ESTRATTO SECCO:** 25,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** dal colore giallo con note dorate, brillante. Perlage fine e consistente nel tempo. Al naso intenso con profumi di margherite gialle, frutta a polpa gialla, albicocche, pesche, grazioso ed elegante, inappuntabile e avvolgente in bocca con una buona corrispondenza gusto-olfattiva, morbido gustoso e caldo.

**ABBINAMENTI CIBO:** spumante da tutto pasto - torte salate - prosciutto

**ABBINAMENTO REGIONALE:** cotechino pavese

SPUMANTE

