



SCHEMA VINI



DOCG Oltrepò Pavese SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ CRUASÉ

12,5%

Grado
alcolico

100%

Pinot nero

6-8°

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), 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: Colore rosa tenue, con un perlage fine e persistente, elegante nella sua struttura. Al naso si presenta intenso con un bouquet di richiami di rosa rosa e rosa canina, fragolina di bosco, lampone, con marcata nota crosta di pane, e note di lievito, buona corrispondenza gusto-olfattiva, invitante freschezza e moderata sapidità al palato. Finezza e avvolgenza.

ABBINAMENTI CIBO: Ideale con cotechini, pesci e crostacei, paste alle vongole e parmigiano.

ABBINAMENTO REGIONALE: Ideale con l'insalata di nervetti alla milanese.

SPUMANTE

