



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

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

SPUMANTE

