



METODO CLASSICO

Spumante

Pinot Nero Brut Rosé

OLTREPÒ PAVESE VSQ

Rosa, sensuale ed avvolgente, con una bolla fine che esplode in freschezza e un'eleganza che cattura.



TIPOLOGIA

Spumante Metodo Classico Rosé

UVE

100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Codevilla

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argilloso-calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte rigorosamente a mano e in cassette, vengono portate in cantina e sottoposte a soffice pressatura. In questa fase avviene una breve macerazione a contatto con le bucce per consentire l'estrazione di un tenue color rosato caratteristico di questo vino. La fermentazione avviene a 16°C in vasche d'acciaio ed è seguita da una seconda fermentazione in bottiglia.

AFFINAMENTO

Lo spumante affina 24 mesi sui lieviti e riposa in bottiglia per almeno 4 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa salmone brillante, con generoso perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono note di piccoli frutti rossi con accenni di rosa e una gradevole nota di pompelmo in chiusura. In bocca è fresco, sapido e con un'elegante persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o a tutto pasto per accompagnare piatti a base di pesce e risotti.

FORMATO

75 cl e Magnum 150cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4° - 6° C