



PINOT 64 METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO VSQ

Il comune di Montecalvo Versiggia è particolarmente vocato per la coltivazione del pinot nero. I nostri terreni ricchi di calcare e il microclima favorevole con giornate estive medio-calde e notti fresche esaltano le caratteristiche di questo vitigno. La vendemmia è anticipata all'ultima decade di agosto, per mantenere alta l'acidità delle basi spumante. La raccolta è manuale in piccole cassette per mantenere il più possibile integri i grappoli di uva, la pressatura è soffice per estrarre solo gli aromi di maggior qualità. L'affinamento in bottiglia è di almeno 36 mesi con deposito in cataste a temperatura controllata e sboccatura *à la glace* effettuata dalla nostra azienda.

L'azienda è in conversione biologica: il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze antiparassitarie e insetticidi.

Caratteristiche del vigneto

Tipo di allevamento: spalliera

Tipo di potatura: Guyot

Esposizione: nord, nord-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000-4.500

Resa per ettaro: 85 quintali

Note di degustazione

Vista: colore giallo paglierino con riflessi dorati. *Perlage* fine e persistente.

Olfatto: molto intenso, con sentori di crosta di pane.

Gusto: freschezza molto spiccata, tipica del pinot nero. Buona persistenza.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e a tutto pasto, soprattutto con molluschi e crostacei.

Temperatura di servizio: 6-8 °C