

# NOREMA

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO  
PINOT NERO ROSÉ DOCG

  
CALATRONI  
— METODO CLASSICO —



**Nora ed Emma**, la visione rosata che tutti i giorni ci fa capire cosa importa nella vita... Ecco perché abbiamo chiamato così questo Metodo Classico Rosé Dosaggio Zero da **pinot nero in purezza**, che trascorre sempre almeno 36 mesi sui lieviti, e che esprime al massimo la territorialità e l'eleganza del vitigno. Le uve sono coltivate ad altitudini comprese tra i 300 ed i 430 metri s.l.m. in vigneti esposti a nord/nord-est su un versante ricoperto di sassi bianchi che sale tra i comuni di Santa Maria della Versa e Montecalvo Versiggia. Il suo colore **rosa pallido** tendente al **buccia di cipolla** è frutto di una **macerazione da sgrondatura** ottenuta unicamente in pressa senza successivo contatto tra buccia e mosto durante la fermentazione. Il naso spazia dal **balsamico** ai **piccoli frutti rossi**, mentre in bocca le **note polpose** del pinot nero e l'elevata acidità lo rendono penetrante e **persistente**. Bilancia benissimo il gusto saporito di **salumi da lungo affinamento**, ma si abbina perfettamente anche con carni rosse a breve cottura oppure pesci di lago o fritti. Provatelo dai **6 agli 8 °C**.

ROSÉ DOSAGGIO ZERO  
MILLESIMATO

TRADIZIONE,  
ESPERIENZA...  
PASSIONI DI QUALITÀ