

NOREMA 90

METODO CLASSICO PINOT NERO VSQ


CALATRONI
— METODO CLASSICO —



Cosa accumuna Valentino Rossi e Roger Federer? Semplice, sono campioni che nonostante la carta d'identità tengono testa ad atleti ben più giovani. Il NorEma 90 è un po' così: è un Metodo Classico che vuole dimostrare come il pinot nero dell'Oltrepò Pavese coltivato su terreni vocati possa dire la sua – eccome! – anche dopo **90 mesi di affinamento sui lieviti**. La base di partenza prevede una *cuvée* composta dalle uve dei **vigneti aziendali siti alla maggiore altitudine**, in modo da usufruire di tutta l'acidità che il suolo ci dona. Dopo la pigiatura, l'ottenimento della **colorazione rosata tramite sgrondatura** e la fermentazione, il vino viene messo in bottiglia in primavera prima della lunghissima sosta sui lieviti. **Il quadro olfattivo è complesso** e offre note di **pasticceria da forno, spezie** e ricordi di **erbe balsamiche**. In bocca sorprende la freschezza, ancora di buon nerbo, viva e penetrante, con una **spiccata vena salina**. L'abbinamento può spaziare da pietanze di carne a lunga cottura fino alla **selvaggina da pelo**. Ma sfidatelo anche in piacevole contrasto con **ostriche e pesce crudo**.
Meglio se gustato a **6-8 °C**.

ROSÉ DOSAGGIO ZERO
MILLESIMATO

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ