

## DATI TECNICI



**NOREMA**  
ROSÉ EXTRA BRUT 2017



Oltrepò Pavese  
Metodo Classico  
Pinot Nero Rosé DOCG



Spumante Rosé  
Metodo Classico



Pinot nero  
(100%)



Grado alcolico: 13% vol  
Zucchero residuo: 5 g/l  
Acidità totale: 7,7 g/l  
pH: 3,05  
Estratto secco totale: 21 g/l

## IN DEGUSTAZIONE



Colore rosa tenue scarico,  
buccia di cipolla.  
*Perlage* fine e persistente.



Intenso, spazia dal floreale  
ai piccoli frutti rossi  
con note di crosta di pane  
e lievito.



Deciso,  
con una bella spalla acida  
che promette prospettive  
affascinanti di longevità.



6-8 °C



Dal *finger food* ai piatti di carne  
anche elaborati.



## IL PINOT NERO IN OLTREPÒ

Il pinot nero ha in Oltrepò Pavese una tradizione lunga ormai più di 150 anni. Fu il conte Augusto Giorgi di Vistarino il primo a importare barbatelle di pinot nero dalla Francia attorno al 1860. Oggi, con i suoi 3.000 ettari di pinot nero l'Oltrepò Pavese è il primo produttore italiano di questo nobile vitigno. In Oltrepò Pavese sono coltivati sia i cloni adatti alla vinificazione in bianco sia quelli adatti alla vinificazione in rosso. L'alta Valle Versa presenta le caratteristiche pedoclimatiche ottimali per la coltivazione di pinot nero per basi spumante, con altitudini che arrivano fino a 550 m s.l.m.



## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale  
in cassetta. Macerazione da  
sgrondatura per ottenere un  
colore rosato tenue.  
Affinamento in bottiglia di  
almeno 30 mesi con deposito  
in cataste a temperatura  
controllata e sboccatura *à la  
glace* effettuata dalla nostra  
azienda.



## I VIGNETI

**Sistema di allevamento:**  
spalliera

**Sistema di potatura:**  
Guyot

**Esposizione:**  
nord, nord-ovest

**Tipo di suolo:**  
misto (pietra e calcare)

**Altitudine:**  
300 m s.l.m.

**Età media delle viti:**  
30 anni

**Ceppi per ettaro:**  
4.000-4.500

**Resa per ettaro:**  
85 quintali

