

DATI TECNICI



**PINOT 64
BRUT 2016**



Metodo Classico
Pinot Nero VSQ



Spumante
Metodo Classico



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 6 g/l
Acidità totale: 7,4 g/l
pH: 3,08
Estratto secco totale: 22 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo paglierino.
Perlage fine e persistente.



Molto intenso,
con sentori di crosta di pane.



Freschezza molto spiccata,
tipica del pinot nero.
Buona persistenza.



6-8 °C



Ottimo come aperitivo e a tutto pasto,
soprattutto con molluschi e crostacei.



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. Pressatura soffice (pressione: 1 bar). Affinamento in bottiglia di almeno 30 mesi con deposito in cataste a temperatura controllata. 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

