

DATI TECNICI



POGGIO DEI DUCA
PAS DOSÉ 2016



Oltrepò Pavese
Metodo Classico
Pinot Nero DOCG



Spumante
Metodo Classico



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 2 g/l
Acidità totale: 8,20 g/l
pH: 2,98
Estratto secco totale: 22 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo paglierino
con riflessi verdognoli.
Perlage fine e persistente.



Profumo fine e complesso
allo stesso tempo.
Evolve nel bicchiere
dai primi fiori ai piccoli frutti rossi.



Fresco, sapido e persistente,
rispecchia in pieno
le caratteristiche del suolo
del vigneto di origine.



6-8 °C



Spumante gastronomico, con
abbinamenti che spaziano dai piatti
tradizionali di carne ai pesci oceanici.
Stupisce con il sushi.



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

Nasce dal vigneto più altro dell'azienda, sito nel comune di Rocca de' Giorgi. Raccolta manuale in cassetta. Pressatura soffice (pressione: 1 bar). Almeno il 20% fermenta in fusto di rovere austriaca. Affinamento in bottiglia di almeno 48 mesi. Sboccatura *à la glace* effettuata dalla nostra azienda.



IL VIGNETO

Sistema di allevamento:
spalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord, nord-ovest

Tipo di suolo:
calcareo-gessoso

Altitudine:
540 m s.l.m.

Età media delle viti:
25 anni

Ceppi per ettaro:
5.000

Resa per ettaro:
85 quintali

