

DATI TECNICI



CUVÉE ROSÉ
PAS DOSÉ 2013



Oltrepò Pavese
Metodo Classico
Pinot Nero Rosé DOCG



Spumante Rosé
Metodo Classico



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 1 g/l
Acidità totale: 7,0 g/l
pH: 3,01
Estratto secco totale: 22 g/l

IN DEGUSTAZIONE



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



Complesso,
con note da pinot nero evoluto
che spaziano dal balsamico
allo speziato.



Palato composito e intenso,
con un'acidità ancora incisiva
Note di panettone e liquirizia
dovute al lungo affinamento.



6-8 °C



Si abbina bene a piatti di carne e pesce,
ma può anche essere degustato da solo,
come spumante da meditazione.



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 fra i 70 e i 90 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

