

## DATI TECNICI

### CUVÉE ROSÉ PAS DOSÉ 2016

Oltrepò Pavese  
Metodo Classico  
Pinot Nero DOCG

Spumante Rosé  
Metodo Classico

Pinot nero  
(100%)

Grado alcolico: 12,5% vol  
Zucchero residuo: 1 g/l  
Acidità totale: 7 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,  
FRQ XQ µDFLGLW j DQFRUD LQFLV  
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 ormai lunghissima, essendo stato importato dalla Francia attorno al 1850.

Oggi, con i suoi 3.000 ettari di pinot nero, O µ 2 O W U H S z 3 D Y H V 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.

/ µ D O W D 9 D O O H 9 H U V D S U H  
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 dalla cuvée di 7 vigne piantate con cloni italiani e francesi. 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