

DATI TECNICI



NOREMA
ROSÉ EXTRA BRUT 2020



Oltrepò Pavese
Metodo Classico
Pinot Nero Rosé DOCG



Spumante Rosé
Metodo Classico



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 5 g/l
Acidità totale: 7,7 g/l
pH: 3,02
Estratto secco totale: 23 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.



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 ormai lunghissima, essendo stato importato dalla Francia attorno al 1850.

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 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 di almeno 24 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

