

## DATI TECNICI

MICH ÉL  
EXTRA BRUT 2019

Oltrepò Pavese  
Metodo Classico  
3 L Q R W D O O H R

Spumante  
Metodo Classico

Pinot nero  
(100%)

Grado alcolico: 12,5% vol  
Zucchero residuo: 6 g/l  
Acidità totale: 7,8 g/l  
pH: 2,98  
Estratto secco totale: 21 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 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. 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