

MICHÉL

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO DOCG



EXTRA BRUT


CALATRONI
— METODO CLASSICO —

Michél è dedicato a Michele, il più giovane dei Calatroni: insieme a Nora ed Emma (alle quali è dedicato il NorEma) rappresenta l'**ottava generazione** della nostra famiglia di agricoltori in Valle Versa.

Questo Metodo Classico nasce dall'assemblaggio di tutte le vigne aziendali coltivate a **pinot nero**, da cloni di origine italiana studiati appositamente per il territorio dell'Oltrepò Pavese e altri di origine francese. La **raccolta** avviene in funzione della giusta **maturazione tecnologica** espressa da ogni singola vigna e viene attuata **manualmente in cassette da 20 kg** per evitare il compattamento e il surriscaldamento dei grappoli.

La pressatura è soffice, con rese tra kg di uva e litri di mosto del 45-50%.

Le uve di ogni vigna sono vinificate separatamente e i vini così ottenuti sono assemblati ogni anno in una **cuvee**, che viene messa in bottiglia per la rifermentazione nei mesi di aprile o maggio. Dopo la formazione naturale delle bollicine, il pinot nero riposa per almeno **36 mesi** in bottiglia a contatto con i propri lieviti sedimentati per poi essere sboccato à *la glace* e rabboccato con una *liqueur d'expédition* che contiene il **vino base** della stessa vendemmia.

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ