

DATI TECNICI



**POGGIO DEI DUCA
EXTRA BRUT 2018**



Oltrepò Pavese
Metodo Classico
Pinot Nero D.O.C.G.



Spumante
Metodo Classico



Pinot nero
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 4,5 g/l
Acidità totale: 8,20 g/l
pH: 2,98
Estratto secco totale: 22 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo paglierino
con riflessi verdognoli.
Perlage fine e persistente.



Naso elegante e complesso,
con note di mela, pasticceria,
e lievi sensazioni tostate.



Fresco, sapido e persistente,
rispecchia in pieno
le caratteristiche del suolo
del vigneto di origine.



6-8 °C



Spumante gastronomico, con
abbinamenti che spaziano dai piatti
tradizionali di carne ai pesci oceanici.
Stupisce con il *sushi*.



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 dal vigneto più altro dell'azienda, sito nel comune di Rocca de' Giorgi (540 m s.l.m.). Raccolta manuale in cassetta. Pressatura soffice (pressione: 1 bar). Almeno il 20% fermenta in fusto di rovere austriaca. Affinamento in bottiglia di almeno 48 mesi. Sboccatura *à la glace* effettuata dalla nostra azienda.



IL VIGNETO

Sistema di allevamento:
spalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord, nord-ovest

Tipo di suolo:
calcareo-gessoso

Altitudine:
540 m s.l.m.

Età media delle viti:
25 anni

Ceppi per ettaro:
5.000

Resa per ettaro:
85 quintali

