

## DATI TECNICI

### RIVA RINETTI PAS DOSÉ 2018

Oltrepò Pavese  
Metodo Classico  
Pinot Nero DOCG

Spumante  
Metodo Classico

Pinot nero  
(100%)

Grado alcolico: 12,5% vol  
Zucchero residuo: 2-5 g/l  
Acidità totale: 8,12 g/l  
pH: 3  
Estratto secco totale: 22 g/l

## IN DEGUSTAZIONE

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

Profumo fine e complesso.  
Nel bicchiere emergono  
prima note di fiori bianchi  
e poi di piccoli frutti rossi.

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

6-8 °C

Spumante gastronomico, con  
abbinamenti che spaziano dalle carni  
bianche alle pietanze di pesce elaborate.

## 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  
GL SLQRW QHUR O μ 2 OWUHS  
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  
LQ URVVR / μ DOWD 9DOOH  
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 da un cru a 400 metri di  
altitudine nei terreni calcarei di  
Montecalvo Versiggia.  
Raccolta manuale in cassetta.  
Pressatura soffice (pressione:  
1 bar). Una percentuale del  
10-15% 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-argilloso  
Altitudine :  
400 m s.l.m.  
Età media delle viti :  
20 anni  
Ceppi per ettaro :  
5.000  
Resa per ettaro :  
85 quintali