

## 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 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 da un *cru* a 450 metri di altitudine nei terreni calcarei di Montecalvo Versiggia. Raccolta manuale in cassetta. Pressatura soffice (pressione: 1 bar). 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

