

# RIVA RINETTI

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

PINOT NERO DOCG

  
CALATRONI  
— METODO CLASSICO —



Il **Riva Rinetti** prende il nome dalla Vigna Rinetti, situata nel comune di Montecalvo Versiggia a un'altitudine di circa 450 metri sul livello del mare su **suolo calcareo-argilloso** con esposizione nord, nord-ovest. È un impianto recente (10 anni) nel quale abbiamo sperimentato un clone di pinot nero perfetta espressione della nostra terra: è infatti prodotto partendo da marze studiate per il territorio dell'Oltrepò Pavese. Questo **progetto di vigneto** è un esempio della nuova generazione di impianti pensati per esprimere la **massima qualità nella spumantistica**: la ricerca clonale, la selezione dei portainnesti e la scelta di specifiche pratiche agronomiche mirano a esaltare il *terroir* prima nelle uve e poi nella vinificazione.

Dopo la **raccolta manuale in cassette da 20 kg**, le uve subiscono una **pressatura soffice** con una resa uva/mosto del 45-50%.

Il mosto fermenta poi in acciaio.

Questo *cru* riposa per almeno **48 mesi** in bottiglia dopo la rifermentazione in modo che i lieviti ne arricchiscano il corpo e ne bilancino le acidità. Dopo la sboccatura *à la glace*, lo spumante è rabboccato con **aggiunta del solo vino base** dello stesso millesimo.

## PAS DOSÉ

TRADIZIONE,  
ESPERIENZA...  
PASSIONI DI QUALITÀ