

## DATI TECNICI



**MICHÉL**  
EXTRA BRUT 2020



Oltrepò Pavese  
Metodo Classico  
DOCG Pinot Nero



Spumante  
Metodo Classico



Pinot nero

Grado alcolico: 12,5% vol  
Zucchero totale: 4,5 g/l  
Acidità totale: 6,9 g/l  
pH: 2,98  
Estratto secco totale: 19 g/l  
Contiene solfiti  
Energia: 70 kcal x 100 ml



## IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo paglierino.  
*Perlage* fine e persistente.



Molto intenso,  
con sentori di crosta di pane.



Freschezza molto spiccata,  
tipica del pinot nero.  
Buona persistenza.



6-8 °C



Ottimo come aperitivo e a tutto pasto,  
soprattutto con molluschi e crostacei.



## 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 una *cuvée* di vigneti piantati con cloni italiani e francesi. Vendemmia manuale in cassetta. Pressatura soffice (pressione: 1 bar).

Affinamento in bottiglia di 36 mesi con deposito in cataste a temperatura controllata. Sboccatura *à la glace* effettuata nella nostra azienda.



## I VIGNETI

**Sistema di allevamento:**  
spalliera

**Sistema di potatura:**  
Guyot

**Esposizione:**  
nord, nord-ovest

**Tipo di suolo:**  
misto (pietra e calcare)

**Altitudine:**  
300 m s.l.m.

**Età media delle viti:**  
30 anni

**Ceppi per ettaro:**  
4.000-4.500

