

DATI TECNICI



**CUVÉE ROSÉ
PAS DOSÉ 2017**



Oltrepò Pavese
Metodo Classico
DOCG Pinot Nero Rosé



Spumante Rosé
Metodo Classico



Pinot nero

Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero totale: 1 g/l
Acidità totale: 7 g/l
pH: 3,01
Estratto secco totale: 22 g/l
Contiene solfiti
Energia: 70 kcal x 100 ml



IN DEGUSTAZIONE



Colore rosa tenue,
buccia di cipolla.
Perlage fine e persistente.



Complesso,
con note da pinot nero evoluto
che spaziano dal balsamico
allo speziato.



Palato composito e intenso,
con un'acidità ancora incisiva.
Note di panettone e liquirizia
dovute al lungo affinamento.



6-8 °C



Si abbina bene a piatti di carne e pesce,
ma può anche essere degustato da solo,
come spumante da meditazione.



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. Macerazione da sgrondatura per ottenere un colore rosato tenue.

Affinamento in bottiglia di circa 70 mesi con deposito in cataste a temperatura controllata e 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:
40 anni

Ceppi per ettaro:
4.000-4.500

