Prodotto e imbottigliato all'origine da
Calatroni Società Agricola S.S.
Montecalvo Versiggia (PV) - Italia
Prodotto in Italia

CALATRONI
METODO CLASSICO

DATI TECNICI

RIVA RINETTI
PAS DOSÉ 2020

Oltrepò Pavese
Metodo Classico
DOCG Pinot Nero

Spumante
Metodo Classico

Pinot nero

Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero totale: 2,5 g/l
Acidità totale: 7 g/l
pH: 2,8
Estratto secco totale: 20 g/l
Contiene solfiti
Energia: 70 kcal x 100 ml

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 vigneto a 400 metri di altitudine nei terreni calcarei di Montecalvo Versiggia. Raccolta manuale in cassetta. Pressatura soffice (pressione: 1 bar). Affinamento in bottiglia di 48 mesi. Sboccatura *à la glace* effettuata nella 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:
15 anni
Ceppi per ettaro:
5.000