

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore paglierino tenue con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente.

Bouquet: fresco con sentori di biancospino, sambuco, frutta gialla e agrumi.

Palato: al primo impatto ha un gusto fresco-sapido con aromi fruttati e floreali su fondo leggermente minerale che persiste a lungo.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C è lo spumante da aperitivo per eccellenza, non disdegna raffinati piatti di pesce e frutti di mare. Ottimo con primi piatti a base di carni bianche.

TASTING

Visual description: light straw color with golden reflections, the perlage is fine and persistent.

Bouquet: fresh with hints of hawthorn, elderberry, yellow fruit and citrus.

Palate: at first impact it has a fresh-savory taste with fruity and floral aromas on a slightly mineral base that persists for a long time.

Serving temperature/Food pairing: it is served at 4/6 °C it is the sparkling aperitif par excellence, it does not disdain refined fish and seafood dishes. Excellent with first courses based on white meats.



Pinot Nero

Metodo Classico D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

VIGNA COSTAGROSSA

La particella è la n. 169 di Ha 1,42 impiantata a Pinot Nero 100% clone 386. Vigneto Costagrossa. L'esposizione è a nord-ovest e i terreni sono di natura marnosa calcareo-argillosi. Le piante sono allevate a Gujot con 4500 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 18kg a partire dalla terza settimana di agosto con pressatura diretta dell'uva fresca e fermentazione e temperatura controllate in piccole vasche inox.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella primavera successiva viene tirato il vino-base. Dopo almeno 36 mesi di affinamento sui propri lieviti, degorgiato e successivamente commercializzato.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie. Magnum astucciato in confezioni da 3 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 390 m a.s.l.

VINEYARD COSTAGROSSA

The particle is the n. 169 of 1.42 hectares planted with 100% Pinot Noir clone 386. Costagrossa vineyard. The exposure is north-west and the soils are marl-calcareous in nature. The plants are trained in Gujot with 4500 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual in 18kg boxes starting from the third week of August with direct pressing of the fresh grapes and controlled temperature and fermentation in small stainless steel tanks.

DRAWING/AGING

In the following spring the base wine is pulled. After at least 36 months of aging on its lees, degorged and subsequently marketed.

BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box of 6 bottles. Magnum boxed in packs of 3 pieces.

