

Cuvècento

BRUT 110 MESI ROSSO

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, perlage fine e persistente.

Bouquet: accesi sentori di piccoli frutti rossi, lampone, mora, fragola e ribes.

Palato: sempre frutta rossa, matura e avvolgente, leggermente amaricante. Molto persistente e pieno.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 8/10 °C per apprezzarne appieno tutte le sfumature del Pinot Nero. Da abbinare a carni rosse, selvaggina di pelo, formaggi stagionati, ottimo con il cervo in salmì.

TASTING

Visual description: ruby red color with light orange reflections, fine and persistent perlage.

Bouquet: bright hints of small red fruits, raspberry, blackberry, strawberry and currant.

Palate: always red fruit, ripe and enveloping, slightly bitter. Very persistent and full.

Serving temperature/Food pairing: it should be served at 8/10 °C to fully appreciate all the nuances of Pinot Noir. To be combined with red meats, furred game, aged cheeses, excellent with jugged venison.



Pinot Nero

METODO CLASSICO

AREA DI PRODUZIONE

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

VIGNETO

La particella è la n. 32 di Ha 0,40 nel podere impiantato negli anni '60 a Pinot Nero 100% clone 667. L'esposizione è a sud-ovest e i terreni sono di naturacalcareo-argilloso a tratti sassoso con marne. Le piante sono allevate a Gujot con 3200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla terza settimana di agosto con pigiadiraspatura e successiva vinificazione con macerazione delle bucce. Dopo 4/6 giorni viene svinato ed il vino fiore così ottenuto mandato in piccole vasche inox termocondizionate per completare la fermentazione.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella tarda primavera, l'intera partita di vino proveniente dalla relativa vigna, viene imbottigliata per la lunga fermentazione. Dopo almeno 110 mesi di affinamento sui propri lieviti e nella sua più naturale colorazione, viene degorgiato e successivamente venduto.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.

PRODUCTION AREA

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

VINEYARD

The particle is the n. 32 of 0.40 hectares on the farm planted in the 1960s with Pinot Noir 100% clone 667. The exposure is south-west and the soils are calcareous-clay in places stony with marl. The plants are trained in Gujot with 3200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual starting from the third week of August with crushing and destemming and subsequent vinification with maceration on the skins. After 4/6 days it is drawn off and the flower wine thus obtained is sent to small thermo-conditioned stainless steel tanks to complete the fermentation.

DRAFT/FINING

In late spring, the entire batch of wine from the relative vineyard is bottled for the long fermentation. After at least 110 months of aging on its lees and in its most natural colouring, it is degorged and subsequently sold.

BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box of 6 bottles.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890