

Organza

BRUT 24 MESI

CARATTERISTICHE SENSORIALI

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

Bouquet: delicato ma decisamente floreale e fruttato con sentori di gelsomino e ginestra.

Palato: al primo impatto fresco ci riporta alla frutta bianca con note di pera e ananas.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 4/6 °C e per la sua grande fragranza è ottimo come aperitivo, sul crudo di mare e con i salumi.

TASTING

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

Bouquet: delicate but decidedly floral and fruity with hints of jasmine and broom.

Palate: at first fresh impact brings us back to white fruit with notes of pear and pineapple.

Serving temperature/Food pairing: it should be served at 4/6 °C and due to its great fragrance it is excellent as an aperitif, on raw seafood and with cured meats.



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. 86 di Ha 3 impiantata a Pinot Nero 100% con esposizione nord-ovest. I terreni sono di natura calcareo-argilloso su marne ed arenarie. Le piante sono allevate a Gujot con 4500 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 18kg con pressatura soffice dell'uva fresca e fermentazione a temperatura controllata in piccole vasche di acciaio inox.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella primavera successiva ad una partita di Pinot Nero viene aggiunto un 30% di Riesling Renano, la cuvée così ottenuta viene imbottigliata per la rifermentazione. Dopo 24 mesi di affinamento sui propri lieviti viene degorgiato e commercializzato.

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. 86 of 3 hectares planted with 100% Pinot Noir with north-west exposure. The soils are calcareous-clayey on marl and sandstone. The plants are trained in Gujot with 4500 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual in 18kg boxes with soft pressing of fresh grapes and fermentation at controlled temperature in small stainless steel tanks.

DRAWING/AGING

In the spring following a batch of Pinot Noir, 30% of Riesling Renano is added, the cuvée thus obtained is bottled for refermentation. After 24 months of aging on its lees, it is degorged and marketed.

BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box of 6 bottles.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890