

RISERVA DEL FONDATORE

BRUT 120 MESI



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore giallo dorato brillante con perlage particolarmente fine e rarefatto.

Bouquet: fruttato con sentori di nocciola, frutta esotica e burro di arachidi con un finale minerale.

Palato: al primo sorso fresco con retrogusto di pan brioche e con una pienezza, sapidità e complessità degna dei più grandi blanc de noir.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 6/8 °C. Spumante di lunghissimo affinamento, non esce dalla maison prima 7/8 anni. Da abbinare ai grandi piatti della cucina mediterranea sia a base di pesce che di carne e formaggi di lunga stagionatura, ottimo con la casœula.

TASTING

Visual description: bright golden yellow with an extremely fine and rare perlage.

Bouquet: fruity with hints of hazelnuts, exotic fruit and peanut butter, a mineral finish.

Palate: the first sip exalts a taste of freshly baked croissant and a fullness, flavour and complexity worthy of only the best blanc de noir.

Serving temperature: 6/8 °C.

Food Paring: This aged Spumante wine of long maturation, does not leave the cellar before 7/8 years. Well matched with 'food excellences' of meat, fish, or mature cheese based Mediterranean dishes, also well paired with a traditional casœula.



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.

VIGNETO

La particella è la n. 91 di Ha 0,52 nel podere nominato Vecchievigne, impiantato a Pinot Nero 100% clone 521. L'esposizione è a sud-ovest e i terreni sono di natura calcareo-argilloso a tratti sassoso con marne. Le piante sono allevate a Guyot con 3200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla terza settimana di agosto con pressatura soffice dell'uva fresca e successiva fermentazione in piccole vasche inox termocondizionate.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella tarda primavera, l'intera partita di vino proveniente dalla relativa vigna, viene imbottigliata per la lunga fermentazione. Dopo almeno 120 mesi di maturazione sui propri lieviti viene degorgiato e affinato per ulteriori 6 mesi. Venduto dopo almeno 8 anni.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese at 390 m asl.

VINEYARD

Plot n. 91 0.52 hectare in the farm named Vecchievigne
100% Pinot Nero clone 521.

The exposure is south-west and the soil is limestone and clay with occasional streaks of stony marl. The plants are grown with Guyot pruning with a density of 3200 vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

Manual from the third week of August a soft pressing of fresh grapes followed by fermentation in small temperature controlled stainless steel vats.

DRAWING / AGING

In late spring, the entire batch of wine from this vineyard is bottled for its long fermentation. After at least 120 months of aging on its yeasts it is disgorged and aged for a further 6 months in its bottle.
Marketed after at least 8 years.

BOTTLE / PACKAGING

Champenoise bottles in horizontal boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890