



Questo vino spumante è ottenuto dopo una lunga presa di spuma in grandi vasche d'acciaio a temperatura controllata (metodo Martinotti). Il lungo affinamento ed il contatto con i lieviti consentono di valorizzare al meglio le caratteristiche del vitigno. Di colore giallo paglierino con lievi sfumature verdognole, con profumi intensi di fiori gialli e mela acerba, dal corpo robusto ed elegante con persistente perlage. Eccellente come aperitivo ideale con pesce, formaggi poco stagionati e piatti delicati. Da servire a 6-8°C.

Pinot Nero D.O.C. Brut

Vinification in "white" at controlled temperature. This Spumante is obtained from a long fermentation on a selected yeast, (Martinotti's method). With a nice pale yellow color with green accent, clean and fragrant with hints of green apples well balanced and finely textured, round end elegant. A tremendously versatile wine.

The choice for any occasion. To be served at 6-8°C.

Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)

Elevation: 120mt

Soil: clay-limestone

Vines: Pinot Noir (Special clones) 100%

Training system: Guyot - 4800 vines/Ha.

Yield: 55-60 HI/Ha

Harvest: By hand

Pressing: Soft pneumatic pressing

Fermentation: Stainless Steel tanks at controlled temp.

Maturation: in Stainless Steel Tanks (6 months)

Secondary fermentation: 6 month in stainless steel tank

Final refinement: 3 month in bottles

Zona di produzione: Oltrepò Pavese

Altitudine: 120 mt

Natura del terreno: Argilloso calcareo

Vitigno: Pinot Noir (Special clones) 100%

Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha

Resa: 55-60 HI/Ha

Vendemmia: manuale

Pressatura: soffice pneumatica

Fermentazione: In vasche acciaio termocontrollate

Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi

Presa di spuma: 6 mesi sui lieviti in acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

