

# La Diotta

OLTREPÒ

LINEA SPUMANTE

## Nature

OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO DOSAGGIO ZERO



**TIPOLOGIA:**

Spumante Metodo Classico

**VITIGNI:**

Pinot Nero

**TERRENO:**

Calcareo/Marnoso

**VINIFICAZIONE:**

Dopo un'attenta vendemmia manuale e una pressatura soffice, il mosto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata. In primavera avviene l'imbottigliamento e la presa di spuma con l'aggiunta di lieviti. Dopo almeno 30 mesi di permanenza in catasta su questi lieviti nobili avviene la sboccatura e la tappatura definitiva. Lo spumante è poi lasciato a riposo per alcuni mesi prima della vendita

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore giallo paglierino, ha perlage fine e persistente con spuma morbida. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta secca. Al palato è secco, fresco, di struttura elegante e con buona acidità

**RESIDUO ZUCCHERINO:**

0-3 g/l (naturali)

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

12 %vol

**ABBINAMENTI:**

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6-8°C

**CONSERVAZIONE:**

In luogo fresco e asciutto per 16-20 mesi, dopo la sboccatura

**FORMATO:**

0,75 l

*Contiene solfiti*

[WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT](http://WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT)