

# La Piotta

OLTREPÒ

## LINEA SPUMANTI

# Suspir

OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÈ BRUT



### **TIPOLOGIA:**

Spumante Metodo Classico Rosè

### **VITIGNI:**

Pinot Nero

### **TERRENO:**

Calcareo/Marnoso

### **VINIFICAZIONE:**

Dopo un'attenta vendemmia manuale, successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo di "criomacerazione": le uve sono poste in apposita vasca per 2-3 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. In primavera avviene l'imbottigliamento e la presa di spuma con l'aggiunta di lieviti. Dopo almeno 24 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 rosa tenue, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio e complesso, con piacevoli note di piccoli frutti di bosco. Al palato è fresco, elegante e con buona acidità e persistenza

### **RESIDUO ZUCCHERINO:**

6-7 g/l

### **GRADAZIONE ALCOLICA:**

12,5 %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 - 1,5 l

*Contiene solfiti*

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