

La Diotta

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

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT