

La Piotta

OLTREPÒ

LINEA SPUMANTI

Talento

OLTREPÒ PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT



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 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 giallo paglierino, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta esotica. Al palato è armonico, fresco, elegante e con buona acidità

RESIDUO ZUCCHERINO:

5-6 g/l

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