

LINEA SPUMANTI

## Riva dei Ghiaioni

OLTREPO' PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSE'



**TIPOLOGIA:** Vino 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 60 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 luminoso con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Il profumo è complesso con note di crosta di pane e nocciola tostata che si fondono con sfumature agrumate e accenni minerali. Al palato è secco e di grande finezza, con una spinta acida netta che sostiene una struttura cremosa e armoniosa.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0-3 g/l (naturali)

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 %vol

**ABBINAMENTI:** 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

**STORIA:** Riva dei Ghiaioni, nasce dove il terreno gessoso e minerale conferisce struttura, acidità e longevità straordinarie. Solo nei migliori anni selezioniamo le uve di Pinot Nero per dare vita a questo cru aziendale, affinato 60 mesi sui lieviti. Un vino che racconta il carattere unico del vigneto e il suo legame indissolubile con la terra dei "ghiaioni".

*Contiene solfiti*

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