

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'imballaggio 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