



RISERVA "LUIGI PADROGGI"

2 Agosto

OLTREPO' PAVESE DOCG METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT



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 100 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 dorato intenso, con riflessi luminosi. Il perlage è sottilissimo e di grande eleganza. Il profumo è ampio e profondo, con note di brioche, miele d'acacia, frutta secca e spezie, affiancate da sfumature minerali. Al palato è strutturato, cremoso e di grande equilibrio. Il finale è lungo, asciutto e salino, con richiami di nocciola, agrume candito e pietra focaia.

RESIDUO ZUCCHERINO: 3 g/l

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:

La nostra espressione di Metodo Classico, nata per celebrare la nascita del nostro fondatore Luigi Padroggi. Le uve, selezionate dalle vigne più vecchie, regalano concentrazione, profondità e longevità straordinarie, caratteristiche che emergono pienamente solo con il tempo. Affinato 100 mesi sui lieviti, questo spumante è prodotto solo nei migliori anni.

Contiene solfiti

WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT