

P I N O T R O S È
B R U T
V S Q



Pinot nero



Colline piemontesi



Terreni prevalentemente argillosi, ricchi di marne



250-400 asl



Ovest, sud-ovest ed est



System: guyot
4.000-5.000 plants/ha



Fine agosto,
inizio settembre



11,5% vol



6-8 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: si esegue una macerazione alla temperatura di 10° C. Durante questa fase si eseguono brevi rimontaggi per ottimizzare l'estrazione del colore. Dopo 24 ore si effettua la pressatura. Il mosto ottenuto viene sottoposto ad una chiarificazione statica alla quale segue la fermentazione alla temperatura di 18° C.

Affinamento: dopo la spumantizzazione col metodo Charmat il vino effettua

una sosta su lieviti di alcuni mesi. Questo procedimento consente di ottenere un vino ricco di struttura, ma anche dotato di un ricchissimo patrimonio aromatico esaltato dalla lunga sosta "sur lies".

SCHEDA ORGANOLETTICA

Lo spumante è un classico "blanc de noir", cioè un vino bianco prodotto partendo da uve nere. Il colore è giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Il profumo è ricco di sentori di

frutta di polpa bianca, miele millefiori, con note speziate e di lievito. Al gusto prevale l'effervescenza seguita da una giusta freschezza acida che contribuisce a conferire sapidità e persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, possiede la struttura che gli consente di accompagnare al meglio tutto il pasto.



P I N O T R O S È
B R U T
V S Q



Pinot nero



Langhe and
Oltrepò Pavese



Calcareous and
clayey soils



250-300 asl



West, east and
south-east



System: guyot
4.300 plants/ha



End of August,
beginning of September



11,5% vol



6-8 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes crates reach the canteens for de-stemming and squashing; afterwards they undergo a 10 °C, cold-steeping in heat-conditioned, stainless steel vats. Subsequently, short repassing procedures optimize colour extraction. After 24 hours, the pressing process is carried out, to separate the must from the skins. Then the must undergoes a static clarification and fermentation at 18 °C.

Ageing: after a short refining in steel, the wine is poured into autoclaves for a second fermentation according to the “Charmat” method, entailing three month minimum stay in contact with yeasts. This process enables the production of a greatly structured wine, typical of Pinot black grapes but also equipped of a richest scent of small fruits of the underbrush.

TASTING NOTES

The spumante shows an intense salmon-red colour, with a fine and

intense perlage. The perfume is rich in fruity accents, reminiscent of small, undergrowth fruits and a light accent of violets. To the palate: its effervescence prevails and it is followed by a correct, acidic freshness contributing to impart a savoury and persistent flavour.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, its structure enables it to outstandingly complement an entire meal.

