



1870 ROSÈ SPUMANTE METODO CLASSICO

TIPOLOGIA: Spumante metodo classico

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese.

UVE: Pinot Nero 100% provenienti dalle zone più vocate, site nei comuni di Montecalvo Versiggia, S. Maria della Versa, Rocca De' Giorgi, ad un'altitudine che va dai 250 ai 400 metri in terreni calcarei argillosi.

RESIDUO ZUCCHERINO: 7g/l.

RESA PER ETTARO: 60 - 70 q.li/ha.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE: La raccolta è fatta in cassetta verso la fine di Agosto e ai primi di Settembre. Viene eseguita una pressatura soffice dove si estrae solo il mosto fiore con il tipico colore rosa con riflessi ambrati. Il mosto così ottenuto viene mandato a fermentare a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox.

MATURAZIONE: L'imbottigliamento (tirage) viene fatto nella primavera successiva e l'affinamento in bottiglia avviene per un minimo di 36 mesi.

Dalla sboccatura (degorgement) le bottiglie restano in cantina minimo per altri 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

VISIVE: Colore rosa con riflessi ambrati con perlage fine e persistente.

OLFATTIVE: Bouquet ampio, fresco elegante con reminiscenza di salvia, menta, albicocca.

GUSTATIVE: Secco, armonico, vellutato, con sentori di frutta fine e lunga.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° - 8°C.

ACCOSTAMENTI: Ottimo da aperitivo, eccellente a tutto pasto.

CONTIENE SOLFITI