



NIRFEA Pinot Nero Metodo Classico Oltrepò Pavese DOCG

VITIGNO	Pinot Nero min 85%, Chardonnay max 15%
ZONA DI PRODUZIONE	Oltrepò Pavese
TERRENO	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
COLTIVAZIONE	Guyot semplice
RESA PER ETTARO	80 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Manuale (terza decade di agosto)
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 17-18% Acidità tot. 10 g/l - ph 3
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco attraverso spremitura soffice e progressiva delle uve e fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 18 °C.
MATURAZIONE	Il "tirage" o seconda fermentazione avviene in bottiglia seguita da minimo 36 mesi di sosta sui lieviti. Dopo il degorgement lo spumante sosta 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 12,5 % vol Acidità tot. 6,5-7 g/l - ph 3,2 Pressione 6 bar
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore giallo dorato, spuma bianca, soffice e ricca. Perlage fine e persistente. Profumo ricco di fiori bianchi, con sentori di frutta esotica, nocciole tostate, miele.