

NIRFEA

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG Metodo Classico Millesimato 2013 Pas Dosé

Vitigni	Pinot nero (min. 85%) e chardonnay (max 15%)
Zona di produzione	Castana e Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
Composizione del terreno	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa	80 quintali per ettaro
Densità di impianto	4.500 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale in cassetta (terza decade di agosto)
Dati analitici dell'uva alla vendemmia	Zuccheri: 17-18% Acidità totale: 10 g/l pH: 3
Vinificazione	Vinificazione in bianco attraverso spremitura soffice e progressiva delle uve. Fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 18 °C. Il <i>tirage</i> (seconda fermentazione) avviene in bottiglia ed è seguito da un minimo di 36 mesi di sosta sui lieviti. Dopo il <i>dégorgement</i> (sboccatura) sosta 3 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.
Dati analitici del vino all'imbottigliamento	Alcool: 12,5% vol Acidità totale: 6,5-7 g/l pH: 3,2 Pressione: 6 bar
Temperatura di servizio	4-6 °C
Note di degustazione	Vino di colore giallo paglierino scarico, spuma bianca, soffice e ricca. <i>Perlage</i> fine. Profumo ricco di fiori bianchi con sentori di frutta esotica, nocciole tostate e miele.



Abbinamenti

Ideale come aperitivo, è perfetto con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, specialmente ostriche.