



NIRFEA

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG Metodo Classico Millesimato 2015 Pas Dosé



Vitigno	Pinot nero (100%).
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% Acidità totale: 9,5 g/l pH: 2,9
Vinificazione	Vinificazione in bianco attraverso spremitura soffice e progressiva delle uve. Fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 18 °C. La seconda fermentazione avviene in bottiglia dopo l'aggiunta della <i>liqueur de tirage</i> ed è seguita da un minimo di 40 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	Gradazione alcolica: 12% vol Acidità totale: 7 g/l pH: 3 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. In bocca è cremoso, di buona struttura e secco. Chiude su un finale minerale di lunga persistenza.
Abbinamenti consigliati	Ideale come aperitivo, è perfetto con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, specialmente ostriche.