

BERTÈ & CORDINI



PINOT NERO

Pinot Nero vinificato in bianco Spumante op doc

VITIGNO:

Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese (Lombardia Sudoccidentale).

TERRENO:

composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

VITICOLTURA:

vigneti allevati a controspalliera con potatura Guyot e basse rese/ha (50-60 HL/ha).

VENDEMMIA:

manuale, leggermente anticipata (prima settimana di settembre).

DATI ANALITICI DELL'UVA:

Zuccheri 16-18 %.

Acidità Totale 9 g/l

pH 3,10

VINIFICAZIONE:

pressatura soffice, con illimpidimento statico a 10°C, seguito da fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

SPUMANTIZZAZIONE:

rifermentazione a basse temperature in autoclave seguito da un lungo affinamento sui lieviti: 6 mesi (Metodo Martinotti Lungo)

DATI ANALITICI DEL VINO:

Alcol 12% by vol.

Acidità Totale 6 g/l

Dosaggio Zuccheri 11 g/l

pH 3,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine, corona persistente.

Profumo: piacevoli note di pane biscottato con un finale

leggero di frutta esotica e un ritorno piacevolmente agrumato.

Al gusto si presenta fresco, elegante con buona persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ottimo come aperitivo, indicato per antipasti delicati, crostacei, frutti di mare e piatti delicati di pesce.

