



DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO
PINOT NERO
VSG



DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO
PINOT NERO VSQ

NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)
FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi per ettaro
ESPOSIZIONE: nord-est

Le uve, raccolte manualmente alla fine di agosto nei vigneti di proprietà dell'azienda in Santa Maria della Versa, subiscono una pigiodiraspatura soffice, che elimina il raspo e le bucce. Dopo la decantazione del mosto, si avvia la fermentazione alcolica e si completa il processo di ottenimento del vino base con successivi travasi. Al termine dell'inverno si imbottiglia il vino che, dopo la rifermentazione in bottiglia, diventerà Metodo Classico. Il nostro Brut riposa per almeno 36 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Infine, mediante le operazioni di *remuage* e *dégorgement*, il Metodo Classico è illimpidito e pronto per la commercializzazione. Non viene aggiunta alcuna *liqueur d'expédition*.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: *perlage* fine e persistente, colore giallo paglierino tenue.

OLFATTO: naso ricco e complesso, nel quale note piacevoli di lievito e crosta di pane si intrecciano con profumi fruttati di pera e fiori di mandorlo.

GUSTO: cremoso, sapido ed equilibrato. La struttura del pinot nero si esalta con la mineralità tipica di questi terreni, donando piacevolezza di beva e una lunga persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, ma perfetto anche su una vasta gamma di piatti (antipasti, risotti e primi delicati, pesce, crostacei e carni bianche).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6 °C

AZIENDA AGRICOLA

MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A
27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - 0385.79251

Fax 0385.278749

info@manuelina.com

www.manuelina.com

