

137 BRUT OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG



NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: nord-est

Le uve, raccolte manualmente in cassette da 18 kg alla fine di agosto nel vigneto identificato con il numero 137 sulla mappa catastale di Santa Maria della Versa, subiscono una pressatura soffice all'interno di una pressa a polmone. 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.

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 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

RICONOSCIMENTI

Sparkle 2019: 5 Sfere; Sparkle 2017 e 2018: 4 Sfere

Gambero Rosso 2019: 2 Bicchieri Rossi (in finale per i Tre Bicchieri)

L'Espresso 2019: selezionato fra i migliori 100 vini spumanti italiani

AIS Viniplus Lombardia 2018 e 2019: 3 Rose Camune

Slow Wine 2019: Menzione

AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

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

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com

