

DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO VSQ PINOT NERO



NOTE TECNICHE

VITIGNO: pinot nero (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: nord-est

Le uve, raccolte manualmente in cassette da 18 kg alla fine di agosto nei vigneti di proprietà dell'azienda in 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 Dosaggio Zero 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. Le bottiglie sono ricolmate con il vino-base della stessa annata senza aggiunta di zucchero.

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: 6-8 °C

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

(grado indicativo, variabile a seconda del millesimo)

CONTIENE SOLFITI.

RICONOSCIMENTI

Gatti & Massobrio Top Hundred 2019: Top dei Top nella categoria spumanti

Gambero Rosso 2020 e 2022: Due Bicchieri

Slow Wine 2021 e 2022: Menzione

Veronelli 2021: Due Stelle (88/100)

AIS Lombardia Viniplus 2020, 2021 e 2022: Tre Rose Camune

