



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità Pinot Nero Dosaggio Zero Metodo Classico.

VITIGNO: pinot nero.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

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: colore giallo paglierino tenue. *Perlage* fine e persistente.

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 dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2018.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

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

Gambero Rosso 2023: Due Bicchieri Rossi (in finale per i Tre Bicchieri)

Gambero Rosso 2020, 2022 e 2024: Due Bicchieri

Vinibuoni d'Italia 2023: Tre Stelle

Vinipius 2020, 2021, 2022 e 2023: Tre Rose Camune

