

BERTÈ & CORDINI



CRUASÈ

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé DOCG

VITIGNO:

Pinot Nero 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

TERRENO:

composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

COLTIVAZIONE:

vigneti allevati a spalliera e guyot. 4500 piante ettaro situati a 150 – 300 m slm.

PRODUZIONE E RESA UVA/MOSTO:

100 q.li/ettaro e 60 hl/ha.

VINIFICAZIONE:

in rosa, spremitura soffice e progressiva delle uve volta ad ottenere un mosto fiore rosato.

La fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 17-19°C avviene in vasche d'acciaio inox.

MATURAZIONE:

il "tirage" o la seconda fermentazione avviene in bottiglia seguita da minimo 18 mesi di sosta sui lieviti.

Dopo il degorgement, lo spumante sosta 3 mesi in bottiglia prima di esser posto in vendita.

DATI TECNICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:

Alcool: 12,5% vol

Zuccheri residui: 7 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Estratto secco 20 g/l

Ph 3,2

Pressione: 6 bars

GRADO ZUCCHERINO:

Brut

DEGUSTAZIONE:

spuma soffice e ricca, perlage fine e persistente.

Colore rosa classico, brillante, cristallino.

Profumo floreale e fruttato con sentori di petali di rosa, fragola, fruttini rossi e fine pasticceria. Al palato è pieno, fresco, complesso e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

ottimo come aperitivo, è anche consigliato a tutto pasto:

con antipasti di crostacei, secondi piatti a base di pesce, carni bianche.

