

# SPUMANTE PINOT BRUT



**TIPO:** SPUMANTE METODO MARTINOTTI  
BIANCO.

**DENOMINAZIONE:** OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO  
SPUMANTE DOC.

**VITIGNI:** PINOT NERO (100%).

**TIPO DI SUOLO:** CALCAREO-ARGILLOSO.

**ALTITUDINE:** 380 M S.L.M.

**ESPOSIZIONE DEL VIGNETO:** EST.

**ETÀ DEL VIGNETO:** 30 ANNI.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT.

**POTATURA:** 12 GEMME PER TRALCIO.

**VITI PER ETTARO:** 4.000.

**RESA PER ETTARO:** 90 QUINTALI.

**VENDEMMIA:** MANUALE IN PICCOLE CASSETTE DI  
PLASTICA.

**VINIFICAZIONE:** PRESSATURA SOFFICE DI UVA INTERA.  
FERMENTAZIONE  
IN VASCHE DI ACCIAIO  
A TEMPERATURA CONTROLLATA.

**AFFINAMENTO:** 6 MESI IN VASCHE DI ACCIAIO A  
TEMPERATURA CONTROLLATA.

**GRADO ALCOLICO:** 12% VOL.

**VISTA:** COLORE CRISTALLINO CON RIFLESSI  
GIALLO PAGLIERINO. BOLLICINE  
CREMOSE, FINI E PERSISTENTI.

**OLFATTO:** NOTE DI FIORI BIANCHI  
COME BIANCOSPINO  
E MARGHERITE DI CAMPO.

**GUSTO:** FRESCO E SAPIDO. BUONA PERSISTENZA.

**ABBINAMENTI:** SALUMI, RISOTTI E PASTA CON VERDURE,  
PESCE CRUDO O FRITTO, CROSTACEI,  
FORMAGGI A PASTA SEMI-DURA  
STAGIONATI.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C.