



ALBERTO FIORI  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

# SPUMANTE PINOT BRUT



**TIPO:** SPUMANTE METODO MARTINOTTI BIANCO.

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

**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. PERLAGE FINE E  
PERSISTENTE.

**OLFATTO:** NOTE DI FIORI BIANCHI  
(BIANCOSPINO, GELSOMINO  
E MARGHERITE DI CAMPO)  
E RICORDI DI MIELE DI ACACIA.

**GUSTO:** BOLLICINA CREMOSA. FRESCO E SAPIDO  
CON BUONA PERSISTENZA.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE  
FRAZIONE VALDAMONTE, 58  
SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)  
WWW.VALDAMONTE.IT - INFO@VALDAMONTE.IT