ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

METODO MARTINOTTI BRUT



Tipo:	spumante Metodo Martinotti bianco.
Denominazione:	Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero Vino spumante.
Vitigno:	pinot nero.
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:	80 quintali.
Vendemmia:	manuale in cassette di plastica da 17 kg.
Vinificazione:	pressatura soffice di uva intera. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave
Affinamento:	6 mesi in vasche di acciaio.
Grado alcolico:	12% vol.
Vista:	colore cristallino con riflessi giallo paglierino. Perlage fine e persistente.
Olfatto:	note di erbe aromatiche (timo) e balsamiche su uno sfondo nettamente minerale.
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.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

Azienda agricola Valdamonte
Frazione Valdamonte, 58 - Santa Maria della Versa (PV)
www.valdamonte.it - info@valdamonte.it