



# BRUT TRADITION

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG  
Millesimato 2009

## TIPO

Oltrepò Pavese Metodo Classico  
DOCG Brut.

## UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (70-80%) e chardonnay  
(20-30%) da vigneti di proprietà in  
Rocca de' Giorgi.

## ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

## PRODUZIONE UNITARIA

45 hl/ha

## TERRENO

Marna calcarea eocenica.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 2900 ceppi/ha nei vecchi vigneti a  
5000 ceppi/ha nei nuovi impianti.

## ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

## ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

## COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex  
Regolamento CEE 2078/92) su terreno  
naturalmente inerbito. Trattamenti a  
base solo di prodotti naturali a bassa  
tossicità.

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

## VINIFICAZIONE

Raccolta in piccole ceste forate.  
Caricamento dell'uva intera tramite  
nastro. Pressatura soffice in bianco  
con utilizzo del solo mosto fiore (resa  
del 40% circa). Prima fermentazione  
in acciaio a temperatura controllata  
(18 °C) con lieviti selezionati. Presa di  
spuma in bottiglia con rispetto delle  
regole tradizionali. Lunghissimo  
affinamento sui lieviti in cantina  
interrata a 14 °C.

## GRADO ALCOLICO

12,70%

## ACIDITÀ TOTALE

7,00 per mille

## PH

3.22

## ESTRATTO SECCO

23,50 per mille

## RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

## SPUMA

Ampla, cremosa e persistente  
con *perlage* fine e continuo.

## COLORE

Limpido, giallo paglierino con  
riflessi luminosi.

## PROFUMO

*Bouquet* fragrante, di estrema  
eleganza, con note di agrumi,  
erbe aromatiche, leggere spezie  
e sottile tostatura.

## SAPORE

Fresco, sapido, equilibrato, con  
lunga persistenza gusto-olfattiva.

## CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale, in  
ambiente buio e fresco. La  
prevalenza di pinot nero  
conferisce notevole longevità.

## SERVIZIO

A temperatura di circa 8 °C, in  
una *flûte* di cristallo.

## ABBINAMENTO

Eccellente come aperitivo.  
Ottimo su antipasti, pesci,  
molluschi, crostacei, primi piatti  
delicati e carni bianche.



## AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: [info@anteovini.it](mailto:info@anteovini.it) - Sito internet: [www.anteovini.it](http://www.anteovini.it)