



NATURE ÉCRU

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Extra Brut
Millesimato 2009

TIPO

Oltrepò Pavese Metodo Classico
Pinot Nero DOCG Extra Brut.

UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (100%) proveniente da vigneti di proprietà siti nel comune di Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

40 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 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 in pressa dell'uva intera tramite nastro trasportatore. Pressatura soffice in bianco con utilizzo del solo mosto fiore (resa del 40% circa). Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18 °C) con lieviti selezionati. Presa di spuma in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali. Affinamento sui lieviti in cantina interrata a 13-14 °C.

GRADO ALCOLICO

12,45%

ACIDITÀ TOTALE

6,25 per mille

PH

3.26

ESTRATTO SECCO

24 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

2-3 g/l

SPUMA

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

COLORE

Giallo paglierino pieno con riflessi luminosi.

PROFUMO

Bouquet avvolgente, con note di pasticceria, frutti maturi, erbe aromatiche e complesse sfumature minerali.

SAPORE

Secco, ma senza asperità. Fresco ed armonico, con una struttura imponente e una chiusura nitida e carezzevole.

CONSERVAZIONE

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

SERVIZIO

A temperatura di 7-8 °C, in una *flûte* di cristallo.

ABBINAMENTO

Formidabile aperitivo, si esprime al massimo a tutto pasto, anche con abbinamenti apparentemente ardit.



AZIENDA AGRICOLA ANTEO

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

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it