

TORRE DEGLI ALBERI

CRUASÉ'

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSE'

DOCG

MILLESIMATO 2015

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

PROVENIENZA: Torre degli Alberi, Ruino (PV)

POSIZIONE: 500 m s.l.m., alta collina, esposizione sud

TERRENO: calcareo argilloso

MICROCLIMA: mite, asciutto, con buona ventilazione, forti escursioni termiche giorno/notte

N° CEPPI PER ETTARO: 4600

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 60–80 q

COLTIVAZIONE: Agricoltura Biologica, inerbimento controllato meccanicamente, concimazione con letame prodotto in azienda, prodotti di difesa utilizzati: rame e zolfo.

EPOCA DI MATURAZIONE: primi di settembre

METODO DI RACCOLTA: a mano, in piccole cassette areate da circa 20 kg, di mattina presto quando la temperatura dell'uva è bassa

VINIFICAZIONE: lenta spremitura soffice, leggera macerazione sulle bucce, immediato abbattimento della temperatura e fermentazione a basse temperature per 15 giorni; 3 mesi di stazionamento sulle fecce nobili;

AFFINAMENTO: minimo 48 mesi sui lieviti,

COLORE: rosato buccia di cipolla, brillante chiaro.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 6,0 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 60 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)



VINO BIOLOGICO