

TORRE DEGLI ALBERI

BRUT

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO

DOCG

MILLESIMATO 2016

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

PROVENIENZA: Torre degli Alberi, Ruino (PV)

POSIZIONE: 500 m slm, 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 – nessun uso di diserbanti, inerbimento controllato meccanicamente, concimazione con letame prodotto in azienda, utilizzo esclusivo di prodotti di difesa di copertura (rame e zolfo)

EPOCA SOLITA DI MATURAZIONE: primi di settembre

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

VINIFICAZIONE: lenta spremitura soffice, immediato abbattimento della temperatura e successiva fermentazione a basse temperature per 15 giorni; stazionamento sulle fecce nobili (*batonnage*) per 3 mesi;

AFFINAMENTO: almeno 42 mesi sui lieviti

COLORE: brillante, paglierino chiaro

PROFUMO: elegante, intenso, con aromi di frutta matura che si fondono a note di crosta di pane e pasticceria

SAPORE: pieno, decisamente sapido e piuttosto secco, con un perlage fine e un finale lungo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

CONTENUTO DI ZUCCHERI: 4 g/l

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



VINO BIOLOGICO