



CRUASE'

OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO
EXTRA BRUT

Annata

PINOT NERO ROSE' DOCG
2022

Vitigni

Pinot Nero 100%

Vigneti

Situati nel Comune di Broni e Canneto Pavese ad un'altitudine di 150/200 metri slm.ca. Impianto a spalliera tradizionale con potatura Guyot, densità di 4500 ceppi/ha. Resa uva/Ha.: Q.li 80/90
Raccolta delle uve manuale in cassette forate da 20 Kg.

Vinificazione

L'uva intera viene posta in pressa per 2/3 ore in macerazione. Il mosto rosa dopo la decantazione statica fermenta a bassa temperatura.

Gradazione: 12,5 % Vol.

Permanenza sui lieviti

26 mesi

Sboccatura

04/2025

Formati disponibili

750 ml.

Temperatura di servizio

6-8°C.

Prima annata prodotta

2007

