



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

1865

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosè DOCG Millesimato 2015

Vitigno: Pinot Nero

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Profumo complesso, ampio, austero, delicato con freschezza floreale e note minerali. Gusto complesso, secco, freschezza di agrumi, buona armonia, elegante e intenso con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale.

Vigneti

Esposizione media fascia collinare, altitudine da 200 a 400m

Terreno: Calcereo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500/6000 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: Ultima decade di Agosto

Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice. Il mosto fiore (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata e il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 50 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura senza l'aggiunta di zucchero.

Sboccatura: Giugno 2020

Affinamento sui lieviti: durate almeno 50 mesi

Dati analitici all'imbottigliamento:

Alcol: 13 Vol

Acidità Totale: 6,8

Contiene Solfiti

