



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Cépage Pas Dosè 2012

Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico Pas Dosè

Vitigno 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Caratteristiche

Colore giallo intenso con riflessi dorati. Perlage fine e abbondante. Profumo elegante, complesso con note di crosta di pane, crema pasticceria e frutta gialla. Gusto pieno, avvolgente, buona struttura e persistenza.

Vigneti

Esposizione: media fascia collinare, altitudine da 200 a 400m

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot e cordone speronato

Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: seconda decade di Agosto

Resa ettaro: 90 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve, separatamente, sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo prima della pressatura soffice. Il mosto fiore di Pinot Nero (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata, mentre il mosto di Chardonnay fermenta in barriques e li vi rimane per 4 mesi. Dopo l'assemblaggio il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 8 anni sui lieviti si esegue la sboccatura senza l'aggiunta di zucchero.

Tiraggio: Maggio 2019

Affinamento sui lieviti: durate media 8 anni

