



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Saignè della Rocca

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosè Brut DOCG
100% Pinot Nero

Caratteristiche

Colore buccia di cipolla. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Profumo complesso, ampio con note di piccoli frutti rossi e floreali. Gusto complesso, morbido e avvolgente, accompagnato da un'ottima freschezza

Vigneto

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: ultima settimana 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 per 12 ore. Si esegue una breve macerazione in pressa, per estrarre il tipico colore buccia di cipolla, ed 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 24 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di 7 g/l.

DATI ANALITICI

Zuccheri 7 g/l;

Acidità totale: 6.5 gr/l;



pH: 3.25



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi