



Metodo Classico
Cruasè

Conte Vistarino

CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Saignée della Rocca

CRUASÉ

Oltrepò Pavese Metodo Classico
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA & GARANTITA

Annata:	s.a.	Enologo:	Giacomo Barbero Alberto Musatti	
Vitigno:	100% Pinot Nero	Caratteristiche organolettiche:	giovane ○○○○●○ leggero ○○○○●○ dolce ○○○○● no legno ○●○○○	affinato di corpo secco legno
Zona di provenienza:	Rocca de' Giorgi	Abbinamenti gastronomici:	Accompagna tutto il pasto, adatto come aperitivo, ideale con pesce e crostacei.	
Gradazione alcolica:	13 % volume			



Note dell'enologo

Colore: buccia di cipolla tenue con riflessi ramati. Piacevole effervescenza con perlage fine e spuma persistente.

Olfatto: ricco e fragrante, accattivante con sentori di rosa e piccoli frutti rossi, croccante.

Palato: secco, pieno, fresco ed elegante. Sensazione di ribes e fragoline di bosco con piacevole potenza ammantata di setosità.

Temperatura di servizio: 8-10 ° C.

Maturazione: non meno di 24 mesi su lieviti

Informazioni:

Dopo aver importato in Italia le prime barbatelle di Pinot Nero, il Conte Carlo Vistarino inizia a produrre, nel 1865, il primo Metodo Classico Brut italiano. I grappoli sono ottenuti dai vigneti posti nella Tenuta di Rocca de' Giorgi e raccolti manualmente. La lunga tradizione aziendale per la pressatura del Pinot nero si riscontra in questo metodo classico, dall'attraente colore rosa, ottenuto con la breve macerazione sulle bucce (metodo del "saignée").

Differenza è.....

Storia, lunga tradizione, grande vocazione per la produzione del Pinot nero, autenticità del colore, complessità, sono gli elementi che rendono questo vino così affascinante.