

**SPUMANTE TORRE DEGLI ALBERI
METODO CLASSICO
PINOT NERO BRUT - CRUASÉ - DOCG**

TIPO: Classico, Brut, Rosé, DOCG

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

PROVENIENZA: Torre degli Alberi, Ruino (PV)

POSIZIONE: 500 m slm, alta collina, esposizione sud

TERRENO: argilloso con elevato tenore di calcare

MICROCLIMA: mite, asciutto, con buona ventilazione, forti escursioni termiche giorno/notte

N° CEPPI PER ETTARO: 4600

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 60–80 q

COLTIVAZIONE: Agricoltura Biologica – nessun uso di diserbanti, inerbimento controllato meccanicamente, concimazione con letame prodotto in azienda, utilizzo esclusivo di prodotti di difesa di copertura

EPOCA SOLITA DI MATURAZIONE: primi di settembre

METODO DI RACCOLTA: a mano, in piccole cassette areate da circa 20 kg, di mattina presto quando la temperatura dell'uva è molto bassa

VINIFICAZIONE: lenta spremitura soffice, immediato abbattimento della temperatura e successiva fermentazione a basse temperature per 15 giorni; stazionamento sulle fecce nobili (*batonnage*) per 3 mesi; affinamento sui lieviti per almeno 18 mesi

COLORE: rosato–buccia di cipolla, brillante chiaro

PROFUMO: elegante, intenso, con note di confettura che si fondono a fragranze di pasticceria e spezie

SAPORE: pieno, leggermente secco e sapido, con un perlage fine ed elegante molto persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: a tutto pasto, dagli aperitivi ai primi piatti, dai pesci ai dessert

TEMPERATURA OTTIMALE DI SERVIZIO: 6–8° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12–12,50% vol.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 30–50 mg/l (limite max per vino biologico 150 mg/l)

