



Pinot Nero

Tipologia

Spumante brut Rosè
Metodo classico
Millesimato

Vitigno

100% Pinot Nero

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. La Cascina-Rossago Nuovo- Casa Piccioni - Esposizione Sud-Ovest. Tipologia del terreno: Argilloso-Limoso con striature calcaree. Altitudine m.230 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice G.D.C. Casarsa - densità 3800/4000 Ha - Resa di uva per Ha 65 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 20 agosto al 30 agosto

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve, raccolte manualmente in cassetta, dopo la diraspatura il mosto resta a contatto con le bucce a freddo per qualche ora. Successivamente viene effettuata una leggera pressatura, il mosto che se ne ricava fermenta a temperatura controllata. In primavera il vino viene elaborato con il Metodo Classico che prevede la rifermentazione in bottiglia. L'affinamento è a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi, dopo la sboccatura le bottiglie riposano in cantina ancora 2/3 mesi.

Tenore Alcolico

12% vol.

Colore

Rosa tenue

Temperatura di servizio

9/10°

Abbinamenti

E' consigliabile anche a tutto pasto, crudità di pesce, crostacei, carni bianche.

Primo anno di produzione

1991

