



FIAMBERTI



## METODO CLASSICO

### FIAMBERTI BRUT

#### OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO DOCG

**UVE:** pinot nero (100%) provenienti da vigneti siti ad altitudini comprese fra i 300 e i 450 m s.l.m. in Valle Versa.

**CONDUZIONE DEI VIGNETI:** coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot con un solo capo a frutto.

**RESA:** 90 quintali per ettaro (resa in mosto del 50%).

**VENDEMMIA:** manuale con raccolta in cassetta nella seconda decade di agosto.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (17-19 °C) con lieviti selezionati. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. Alla sboccatura la bottiglia è ricolmata con il vino base. Lo spumante affina in bottiglia per almeno 2 mesi.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore giallo paglierino intenso con *perlage* elegante; al naso offre note di crosta di pane e piccoli frutti rossi, con ricordi di erbe aromatiche; palato vibrante di notevole acidità. Finale di lunga persistenza.

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo con piatti di pesce. La sua struttura consente abbinamenti gastronomici anche sorprendenti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

#### DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA (01/2020)

- Grado alcolico: 12,56% vol
- Zuccheri residui: 1,4 g/l
- Acidità totale: 8,2 g/l
- Solfiti aggiunti: 68 mg/l
- Sovrappressione: 5,5 atm

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1976.