



FIAMBERTI



METODO CLASSICO

FIAMBERTI CRUASÉ BRUT

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÉ 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; macerazione in pressa per 4-6 ore; chiarifica statica; 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 40 mesi. Alla sboccatura la bottiglia è ricolmata con lo spumante del millesimo più recente prodotto. Lo spumante affina in bottiglia per almeno 2 mesi.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosa antico con *perlage* elegante; al naso offre note di rosa canina, 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 prosciutto crudo al coltello, salame di Varzi DOP, piatti di pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA (11/2019)

- Grado alcolico: 12,5% vol
- Zuccheri residui: 2,7 g/l
- Acidità totale: 7,7 g/l
- Solfiti aggiunti: 72 mg/l
- Sovrappressione: 5,5 atm

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2007.