

METODO CLASSICO

MONTECÉRÉSINO

Rosè

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÈ DOCG
Extra Brut Millesimato

VITIGNO
Pinot Nero 100%

VIGNETO
Monte Cérésino

SUOLO
Suolo argilloso-calcareo, su marne e arenarie

ESPOSIZIONE
Sud-Est, 350 metri slm

VINIFICAZIONE
In rosato con breve macerazione a freddo e pressatura soffice con resa del 50%.
Fermentazione a 18°C in acciaio. Tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia
assemblando i migliori vini base. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24
mesi.

NOTE
Rosato naturale da macerazione, profumi di fragolina di bosco e ciliegia che
ricordano l'uva d'origine, di buona struttura ed acidità.

ABBINAMENTI
Si accompagna a primi piatti e grigliate di pesce, ottimo con crostacei e carpaccio
di pesce.

