



CRUASÉ

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Brut Rosé

Metodo Classico Rosé da sole uve pinot nero che nasce naturalmente rosa fin dalla vendemmia

TIPO

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOC Brut Rosé.

UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (100%) da vigneti di proprietà in Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

45 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 2900 ceppi/ha nei vecchi vigneti a 5000 ceppi/ha nei nuovi impianti.

ALTITUDINE MEDIA

350 m slm

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest.

COLTIVAZIONE

A basso impatto ambientale (ex Regolamento CEE 2078/92) su terreno inerbito. Trattamenti a base solo di prodotti naturali a bassa tossicità.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico o cordone speronato.

VINIFICAZIONE

Raccolta in piccole ceste forate. Pressatura soffice con leggera macerazione a freddo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18 °C). Presa di spuma in bottiglia con rispetto rigoroso delle regole tradizionali. Lungo affinamento (di almeno 24 mesi) sui lieviti a 14 °C in cantina interrata al riparo dalla luce e dai rumori.



GRADO ALCOLICO

12,60%

ACIDITÀ TOTALE

6,50 per mille

PH

3.28

ESTRATTO SECCO

22 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

SPUMA

Ampia e cremosa con *perlage* fine e continuo.

COLORE

Rosa brillante di media intensità che assumerà lievissimi riflessi aranciati con il tempo. Si tratta di un colore assolutamente naturale, frutto della pressatura di sole uve pinot nero.

PROFUMO

Bouquet fiorito e fruttato con note di crosta di pane, rosa appassita e piccoli frutti rossi.

SAPORE

Di piacevole sapidità, pieno e persistente.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale in ambiente buio e fresco. La base di pinot nero assicura notevole longevità.

SERVIZIO

A temperatura di 10 °C, in una *flûte* di cristallo.

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo. Si abbina ad antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche con salse non piccanti. Eccellente con piatti etnici speziati. Perfetto con i crostacei.

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it