



NATURE ÉCRU

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero DOCG Extra
Brut Millesimato 2011

TIPO

Oltrepò Pavese Metodo Classico
Pinot Nero DOCG Extra Brut.

UVAGGIO E ZONA DI PRODUZIONE

Pinot nero (100%) proveniente da
vigneti di proprietà siti nel comune
di Rocca de' Giorgi.

ESTENSIONE DEL VIGNETO

Ettari 28,76 in un unico corpo.

PRODUZIONE UNITARIA

40 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.
Caricamento in pressa dell'uva
intera tramite nastro trasportatore.
Pressatura soffice in bianco con
utilizzo del solo mosto fiore (resa del
40% circa). Fermentazione in acciaio
a temperatura controllata (18 °C)
con lieviti selezionati. Presa di
spuma in bottiglia con rigoroso
rispetto delle regole tradizionali.
Affinamento sui lieviti in cantina
interrata a 13-14 °C.

GRADO ALCOLICO

12,45%

ACIDITÀ TOTALE

6,25 per mille

PH

3.26

ESTRATTO SECCO

24 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

2-3 g/l

SPUMA

Ampia, cremosa, persistente con
perlage fine e continuo.

COLORE

Giallo paglierino pieno con riflessi
luminosi.

PROFUMO

Bouquet avvolgente, con note di
pasticceria, frutti maturi, erbe
aromatiche e complesse sfumature
minerali.

SAPORE

Secco, ma senza asperità. Fresco ed
armonico, con una struttura
imponente e una chiusura nitida e
cazzevole.

CONSERVAZIONE

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

SERVIZIO

A temperatura di 7-8 °C, in una *flûte*
di cristallo.

ABBINAMENTO

Formidabile aperitivo, si esprime al
massimo a tutto pasto, anche con
abbinamenti apparentemente ardui.



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