

470 Pinot Nero 2018

METODO CLASSICO VSQ

Dall'amore per l'eccellenza della Famiglia Tommasi nasce il "Metodo Classico" di Tenuta di Caseo: una miscela indissolubile fatta di conoscenza del territorio dell'Oltrepò Pavese, di cura e dedizione per un Metodo Classico senza precedenti.

DESCRIZIONE SENSORIALE

È uno spumante dalla struttura ricercata, con una spuma fitta e fine. L'intenso color giallo paglierino si fonde al sottile e continuo perlage. Fresco e intrigante, all'olfatto offre sentori di frutta a polpa bianca. In bocca è secco, con una pregiata persistenza aromatica caratterizzata da gradevole acidità e piacevole mineralità.

UVE

Pinot Nero 100%

PROVENIENZA

I nobili vigneti della Tenuta Di Caseo utilizzati per questo Pinot Nero Metodo Classico sono posizionati a un'altitudine di 470 mt. sul livello del mare, nel comune di Colli Verdi nell'Oltrepò Pavese.

Il terreno è in prevalenza argilloso con presenza di calcare attivo. L'età media delle vigne è di vent'anni. L'impianto è a guyot con un'alta densità di 5.500 ceppi per ettaro. La resa per ettaro è di 90 q/ha.

Le uve sono state raccolte nella seconda metà del mese di agosto.

VINIFICAZIONE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice delle uve, dove il mosto fiore viene separato dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene fermentato in vasche d'acciaio dai dieci ai dodici giorni a una temperatura controllata di 16,5°C.

Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio, viene preparata la base spumante.



TIRAGGIO

Dopo otto mesi, il vino base viene immesso in bottiglie champagnotte con un *liqueur de tirage* composto da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono poi tappate per essere coricate in cantina a rifermentare a una temperatura costante tra i 14°C e i 15°C.

AFFINAMENTO

36 mesi sui lieviti.

SBOCCATURA

Durante la sboccatura, avvenuta a Ottobre 2022, la bottiglia viene stappata, si elimina il residuo dei lieviti di rifermentazione e viene aggiunto il *liqueur d'expédition*, firma dell'enologo che rende unico il vino. Infine, lo spumante viene tappato e lasciato a riposo in cantina.

ALCOL

12,5% by vol.

DOSAGGIO

Brut - 5,64 g/l di zuccheri residui.

ACIDITÀ

5,74 g/l.

PRODUZIONE

13.820 bottiglie

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, si lega idealmente a risotti e grigliate di carne bianca e pesce. La struttura e la spiccata acidità consentono un eccezionale accordo con ogni tipo di frittura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

www.caseo.it