

530 Pinot Nero Rosé 2017

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

Dal colore rosa tenue a dal fine perlage, risulta estremamente elegante e vivace. Mediamente evoluto, il profumo evidenzia aromi di frutti rossi e rosa canina.

Secco e piacevolmente fresco, al gusto la struttura regala sentori di fragolina di bosco capaci di equilibrare perfettamente la rilevante acidità.

UVE

Pinot Nero 100%

PROVENIENZA

I nobili vigneti della Tenuta Di Caseo utilizzati per questo Pinot Nero Rosé Metodo Classico sono posizionati a un'altitudine di 530 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

Per estrarre la parte colorante delle bucce di Pinot Nero, la vinificazione in rosa avviene con un breve periodo di contatto a freddo delle uve in pressa in ambiente inerte. Successivamente, si compie la pressatura soffice, in cui il mosto fiore viene separato dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene poi fermentato in vasche d'acciaio dai 10 ai 12 giorni a una temperatura controllata di 16,5°C. Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio viene preparata base dello 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 con bidule e con tappi a corona, pronte per essere accatastate in cantina a rifermentare a una temperatura costante di 14/15°C.

AFFINAMENTO

36 mesi sui lieviti.

SBOCCATURA

Durante la sboccatura, avvenuta a Maggio 2021, 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 - 5,00 g/l di zuccheri residui.

ACIDITÀ

6,60 g/l.

PRODUZIONE

8.000 bottiglie

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente come aperitivo, si sposa nel migliore dei modi con primi piatti saporiti e taglieri di salumi e formaggi. L'elegante struttura viene esaltata se abbinata a pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

www.caseo.it