

# Spumante Pinot Nero

## Metodo Classico Millesimato

*Un vino dal colore foglia di cipolla, elegante, che si distingue per il suo perlage fine e determinato. Si denota la presenza di sentori di tostato di lievito ed il sapore di un frutto predominante; frutta rossa fresca, ma non acerba. Succoso, un giovane maturo, come un adolescente ormai pronto per l'università. Minerale, fresco, dinamico. In bocca una perfetta coerenza con il naso. All'assaggio si percepisce immediatamente la sua caratteristica sapidità, presente, costante. In generale, la persistenza è unica nel suo genere.*



**PREMI** AIS Marche *Le Marche nel bicchiere 2019* – Premiato nella sezione  
Eccellenze della Regione

## INFORMAZIONI TECNICHE

**ORIGINE** Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Il terreno presenta uno scheletro moderato, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

**VITIGNI** Pinot nero 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

**ALTITUDINE** 1000 mslm. Viticoltura eroica di montagna in quota.

**ESPOSIZIONE** Sud-Est

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 2 HA

**DENSITÀ DI CEPPI PER HA** 3500

**PRODUZIONE DI UVA PER HA** 6 t

**ETÀ MEDIA DELLE VITI** 6 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA** Dalla seconda decade di settembre

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**EVOLUZIONE**

**E AFFINAMENTO** In acciaio inox. Segue un affinamento sulle fecce per 36 mesi

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**ALCOOL SVOLTO** 13.5 gradi

**RESIDUO ZUCCHERINO** Extra Brut

**ACIDITÀ TOTALE** 8 grammi/litro

## ESAME ORGANOLETTICO

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire fresco, 8 gradi

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Spumante che stupisce per la sua struttura ed imponenza, quindi adatto a svariati abbinamenti di tutto- pasto.