ACQUISTATO IL .....

Cruasé Pinot Nero Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Brut Rosé

Sintesi perfetta tra vitigno, selezione e territorio

Cruasé, ovvero Cru (selezione), più Rosé, a identificare uno spumante rosato da uve pinot nero prodotto con il Metodo Classico in Oltrepò Pavese. Cruà era anche il nome del vitigno e vino per eccellenza prodotto in zona nel XVIII secolo: un metodo, un territorio… un vino da non perdere!

L'Oltrepò Pavese è, insieme a Franciacorta e Trento DOC, una delle tre zone più importanti per la produzione di Metodo Classico in Italia, e il Cruasé è il suo prodotto più peculiare. Il vitigno è il pinot nero, che in Oltrepò ha trovato un habitat particolarmente favorevole. E per il "loro" pinot nero, Antonella e Piero Cribellati hanno scelto il cru più vocato, nel comune di Rocca de' Giorgi (PV), al confine con la Valle Versa. O meglio lo ha scelto papà Trento, quando nel 1981 ha deciso di fondare l'azienda Anteo. Il nome deriva da una sua "suggestione poetica": come il gigante Anteo, figlio di Gea (la Terra), sconfiggeva ogni avversario traendo sempre nuova forza dal rinnovato contatto con la madre, così l'azienda riceve la propria forza perenne dalla terra di proprietà. Gli ettari vitati sono 30, coltivati secondo i dettami della lotta integrata: niente prodotti di sintesi, inerbimento naturale e raccolta delle uve rigorosamente a mano. La gamma aziendale si concentra principalmente sul vitigno pinot nero e sul Metodo Classico, declinato in sei versioni. Poi una linea di Metodo Martinotti, i Cru della Tradizione (Pinot Nero, Bonarda e Moscato), una linea di Vini varietali e il Pinot Nero Riserva "Cà dell'Oca".

La Vigna

Terreno	Marna calcarea eocenica
Esposizione	Sud/Sud-ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot o cordone speronato
Densità imp.	Da 2.900 a 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 2-3 anni
Abbinamento	Perfetto a tutto pasto, anche come aperitivo, si sposa con antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche delicate
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
Sensazioni	Colore rosa pallido; bel naso di frutti di bosco freschi e leggera crosta di pane; bocca armoniosa, piena e di ottima acidità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821