



ACQUISTATO IL

"Pentaris" Spumante Metodo Classico Piemonte DOC 2020

Profondo e di avvolgente eleganza



Svinando

Pentaris, Piemonte DOC, Metodo Classico Millesimato, è uno degli spumanti proposto all'azienda Colombo, grazie alla collaborazione dell'enologo Riccardo Cotarella. Nasce da un blend del 50% di uve Pinot Nero e 50 % di Chardonnay. Uve selezionate in vigna, raccolte a mano in piccole cassette e provenienti esclusivamente dai vigneti coltivati a Bubbio, provincia di Asti, in alta collina oltre i 250 metri sul livello del mare. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina per essere sottoposte a una pressatura molto soffice. Il mosto migliore viene sottoposto a una chiarifica statica e successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox. La presa di spuma, invece, avviene in bottiglia, secondo il Metodo Classico, per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, a cui segue una lunga permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Segue un "remuage" tradizionale su "pupitre" e il "dégorgement à la glace". Colore giallo paglierino intenso, perlage fine e molto persistente. Al naso è intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza. Frutti esotici, miele d'acacia e sentori minerali che ricordano il talco e la cipria. In bocca è ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura. In bocca, inoltre, rivela un'interessante sapidità e mineralità, grazie anche al dosaggio morbido e non aggressivo. Ottima la persistenza. Buono come aperitivo, accompagna bene un menù di pesce o secondi di carne bianca.

La Vigna

Terreno Calcareo-Marnoso

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5200

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Piemonte

Uve 50% Pinot Nero 50% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Apertivo, Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione dopo la raccolta segue una pressatura molto soffice. Il mosto migliore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee di Colombo, con successiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale periodo di affinamento in bottiglia.

Sensazioni Colore: giallo paglierino intenso, perlage fine e molto persistente. Profumo: intenso, deciso, profondo e di avvolgente eleganza, di frutti esotici, miele d'acacia e sentori minerali che ricordano il talco e la cipria, a completare il bouquet la fragranza di fiori primaverili. Sapore: ben equilibrato tra corpo e freschezza, di ottima struttura, perlage setoso e armonico in bocca, mostra un'interessante sapidità e mineralità, dosaggio morbido e non aggressivo, ottima la persistenza.

Sul sito dell'azienda piemontese Colombo, cascina Pastori, si legge: "Una passione per il vino che fa battere forte il cuore". E in effetti la passione, qui, si sente eccome. Fondata nel 2004, Colombo si trova a Bubbio, in provincia di Asti, territorio con cui stabilisce un legame profondo. Identità riconoscibile e apprezzata in Italia e all'estero, i suoi vini nascono grazie alla competenza e alla sensibilità della famiglia Colombo, affiancata dall'enologo Riccardo Cotarella. Se in campagna il rispetto per la natura è assoluto, in cantina si applicano i più alti standard lavorativi. Il risultato? Vini che raccontano perfettamente l'identità del territorio della Langa Astigiana.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese