



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.

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.

| | |
|-----------------------|---|
| 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 | Aperitivo, 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 pupitre 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. |

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821