



ACQUISTATO IL .....

Oltrepò Metodo Classico DOCG "Oltrenero" Brut

2019

## Metodo Classico "Made in Pavia"



Svinando

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante

**Provenienza** Lombardia

**Uve** 100% Pinot Nero

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette da 16 kg. Alla pressatura soffice delle uve intere con un'estrazione del 45% di mosto fiore segue la decantazione statica per 12 ore a 16 °C. La fermentazione alcolica si svolge per circa 12 giorni a 18 °C. Al termine di questo periodo il vino matura in tini di acciaio sino al luglio successivo alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento sur lie in bottiglia si protraggono per almeno 30 mesi, seguiti da 2 mesi dopo la sboccatura.

**Sensazioni** COLORE: giallo paglierino tenue tipico del Pinot Nero abbellito da una spuma soffice e da un perlage finissimo, continuo e persistente. PROFUMO: ampio che ricorda la crosta di pane, con percezioni sia minerali che floreali di glicine e sambuco. Le note fruttate sono tipiche del vitigno a bacca nera da cui ha origine: piccoli frutti rossi, tra cui ribes e lampone con un piacevole richiamo agli agrumi. SAPORE: in bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con sensazioni sul finale che riprendono il bouquet. ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Eccellente aperitivo, si accompagna a salumi pregiati e hors d'oeuvre. Per la sua struttura può essere abbinato a tutto pasto, con risotti e paste delicate, piatti di mare e sushi.

Oltrenero Brut. 100% Pinot Nero. Stiamo parlando di un Oltrepò pavese DOCG, metodo classico prodotto in provincia di Pavia dalla famiglia Zonin. Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 16 kg. Si parte con la pressatura soffice delle uve intere per estrarre il mosto fiore che viene decantato e poi avviato alla fermentazione alcolica. Nasce così la base che viene lasciata in vasche di acciaio per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento e della seconda fermentazione. E' necessaria una maturazione di 30 mesi in contatto con i propri lieviti, seguiti da altri 2 mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura, perché il vino possa essere considerato pronto per andare sul mercato. Giallo paglierino tenue, questo spumante rivela una spuma soffice e un perlage particolarmente fine, continuo e persistente. Al naso rivela un bouquet ampio, con richiami alla crosta di pane, percezioni minerali e floreali, di glicine e sambuco. In bocca è deciso e fresco, con un'ottima sapidità e una perfetta corrispondenza naso/palato. Eccellente come aperitivo, accompagna salumi, risotti e primi piatti di mare.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

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 N. Iscrizione Registro Imprese