ACQUISTATO IL .....

Oltrepò Metodo Classico DOCG "Oltrenero" Brut Nature 2020

Il Pinot Nero di Pavia



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Tra i 30 ha di Pinot Nero della tenuta vengono selezionate solo le uve che raggiungono la massima qualità per la produzione di Oltrenero. 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 parte in tini di acciaio e in parte in grandi botti di rovere sino alla primavera successiva alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento sur lie in bottiglia si protraggono per circa 48 mesi, seguiti da 3 mesi dopo la sboccatura.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino tenue tipico del Pinot Nero con lievi riflessi dorati, abbellito da una spuma soffice e da un perlage di straordinaria finezza. Profumo: Ampio e complesso che ricorda la crosta di pane, con percezioni sia minerali che floreali di rosa e acacia. 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 e un lieve sentore dolce di pasticceria. Sapore: In bocca è sontuoso con una viva sapidità e una freschezza piacevolmente agrumata. Il finale lievemente ammandorlato e tostato completa la sensazione gustativa e la rende particolarmente avvolgente. Abbinamenti gastronomici: Eccellente aperitivo, si accompagna a tutti i più pregiati antipasti. Per la sua struttura può essere abbinato a tutto pasto, con risotti e paste

delicate, piatti di mare e sushi e perfino con piatti a base di carne.

Senza voler fare i patrioti a tutti i costi, perché bisogna andare fino in Francia per cercare una bollicina piacevole e ben fatta a base di Pinot Nero? A volte, per non rimanere delusi, basta "volare" solo "al di là del Po", in provincia di Pavia, dove il Pinot Noir sembra essere oltremodo a proprio agio. E dove una bottiglia "buona" non costa un occhio della testa. Proprio come questo Oltrenero Brut Nature, 100% Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti. Secco, secchissimo. Ma super piacevole. Colore giallo paglierino tenue, con lievi riflessi dorati. Appena versato, nel calice si ricopre di una bella spuma soffice, alimentata da un perlage di straordinaria finezza. Al naso è ampio e complesso, con netti richiami alla crosta di pane e percezioni sia minerali che floreali, di rosa e di acacia. Le note fruttate, invece, sono tipiche del vitigno a bacca nera da cui ha origine, ossia piccoli frutti rossi, tra cui ribes e lampone con un piacevole richiamo anche agli agrumi e un lieve sentore dolce di pasticceria. In bocca è sontuoso con una viva sapidità e una freschezza piacevolmente agrumata. Il finale, lievemente ammandorlato e tostato, completa il quadro. Accompagna bene tutto il pasto, dall'aperitivo ai piatti principali. Da provare con risotti, pesci di mare e sushi. Per gli amanti degli abbinamenti "estremi" questo Brut Nature è capace anche di accompagnare piatti a base di carne.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821