



ACQUISTATO IL

"470" Pinot Nero Metodo Classico 2018

2018

Acidità e piacevole mineralità



Svinando

Nasce dall'esperienza e della cura di Giancarlo Tommasi, enologo aziendale presso la Tenuta di Caseo, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, questo 470 Pinot Nero, Metodo Classico Brut, un vino elegante e complesso allo stesso tempo. I vigneti della Tenuta di Caseo utilizzati per la produzione di queste uve sono situati nel comune di Colli Verdi, a un'altitudine di 470 metri sul livello del mare. Qui beneficiano di un microclima unico che favorisce la maturazione ottimale dei frutti. Prodotto al 100% con uve di Pinot Nero, le viti in questo caso sono allevate a guyot, con una densità di 5.500 ceppi per ettaro, e hanno un'età media di vent'anni. Producono quindi uve di alta qualità, con rese limitate a 90 quintali per ettaro. La vendemmia si svolge manualmente nella seconda metà di agosto, garantendo che solo i grappoli migliori siano selezionati per la vinificazione. Dopo una pressatura soffice delle uve, il mosto fiore fermenta in vasche d'acciaio per 10-12 giorni a temperatura controllata. Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio, poi, il vino base viene preparato per il tiraggio. La maturazione in bottiglia prosegue quindi per 36 mesi e, dopo la sboccatura, l'aggiunta del liqueur d'expédition, che conferisce al vino il suo carattere distintivo. 470 si presenta di un intenso colore giallo paglierino e un perlage sottile e continuo. Al naso, il vino offre sentori freschi e intriganti di frutta a polpa bianca. In bocca, invece, si rivela secco, con una pregiata persistenza aromatica caratterizzata da una gradevole acidità e una piacevole mineralità. Ottimo come aperitivo, il 470 si può accompagnare bene con risotti e grigliate di pesce. La sua struttura e l'acidità spiccatrice lo rendono ideale per accompagnare ogni tipo di frittura.

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve Pinot nero 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni da oggi

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura della grappa soffice delle uve, dove il mosto fiore viene separato dal mosto di seconda pressatura. Il mosto fiore viene fermentato in vasche d'acciaio per dodici giorni a una temperatura controllata di 16,5°C. Dopo quattro mesi di affinamento in acciaio, viene preparata la base spumante. TIRAGGIO: Dopo otto mesi, il vino base viene immesso in bottiglie champagnotte con un liqueur de tirage composto da vino, zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie vengono poi tappate per essere coricate in cantina a rifermentare a una temperatura costante tra i 14°C e i 15°C. AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti.

Sensazioni

È uno spumante dalla struttura ricercata, con una spuma fitta e fine. L'intenso color giallo paglierino si fonde al sottile e continuo perlage. Fresco e intrigante, all'olfatto offre sentori di frutta a polpa bianca. In bocca è secco, con una pregiata persistenza aromatica caratterizzata da gradevole acidità e piacevole mineralità.

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