ACQUISTATO IL .....

"1905" Metodo Classico Pinot Nero Rosato Brut



Rosato celebrativo

Oggi ci troviamo nel cuore dell'Oltrepò pavese, terra vocata per la produzione di vini pregiati. E' proprio qui, sulle colline di Santa Maria della Versa che nasce il 1905, Metodo Classico Rosato Brut prodotto dalla storica Cantina La Versa. Il nome, 1905, fa riferimento all'anno della fondazione della storica realtà vitivinicola. Realizzato al 100% con uve Pinot Nero, il 1905 Rosato si distingue per la sua personalità. Le uve, accuratamente selezionate in campagna, subiscono una leggera macerazione sulle bucce, donando al vino il suo caratteristico colore rosa tenue. La successiva pressatura soffice e la fermentazione a temperatura controllata preservano invece i profumi e la freschezza del frutto. Dopo l'imbottigliamento e la presa di spuma, il vino riposa per circa 36 mesi in contatto con i lieviti all'interno delle cantine La Versa, acquisendo complessità e armonia. Nel calice il 1905 Rosato, si presenta di un bel colore tenue, con un perlage fine e persistente. Al naso, il bouquet è intenso e fragrante. Sentori di frutti rossi, come ciliega e lampone, si intrecciano a note floreali di rosa e peonia, creando una perfetta armonia. In bocca, invece, sorprende per la sua freschezza vivace, unita a una buona sapidità minerale. La bella struttura, infine, lo rende un vino estremamente versatile, perfetto per accompagnare un aperitivo raffinato o per esaltare i sapori di primi piatti a base di pesce o crostacei. Compagno ideale per brindisi speciali e momenti di convivialità.

Fondata il 21 maggio 1905, la Cantina La Versa si è da subito distinta per l'ambizione di coltivare pregiato Pinot Nero, vitigno di eccezionale qualità destinato alla produzione di spumanti di altissimo livello. L'azienda si trova nel cuore dell'Oltrepò pavese, una regione vitivinicola ricca di storia e tradizione. Qui l'ambiente è particolarmente favorevole alla viticoltura di qualità, grazie al suo clima temperato e alla composizione variegata dei suoli. A partire dal 1930, il Pinot Nero della Cantina La Versa ha iniziato a guadagnare riconoscimenti prestigiosi, catapultando l'azienda nel panorama internazionale. Con l'autunno del 2019, poi, La Versa entra a far parte del Gruppo Terre d'Oltrepò. Questa integrazione ha permesso alla cantina di consolidare la propria posizione come punto di riferimento nella spumantistica italiana.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la diraspatura viene fatta una leggera macerazione sulle bucce, seguono la pressatura sofficeela fermentazione atemperatura controllata. Successivamente alla presa di spuma vi è una permanenza sui lieviti di 36 mesi all'interno del Caveau di La Versa.
Sensazioni	Dal colore rosa tenue fuoriesce un perlage fine e persistente. Al naso pervengono sentori fruttati. Il palato risulta fresco, sapido e di buona struttura.

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