



ACQUISTATO IL

"1905" Metodo Classico Pinot Nero Brut

Elegante e complesso

*Svinando*

Oltrepò Pavese, terra fertile, famosa per la produzione di vini pregiati. Qui nasce il 1905 Metodo Classico Brut, spumante che incarna l'eccellenza e la tradizione vitivinicola della Cantina La Versa. 1905, nome scelto per questa cuvée, è l'anno di fondazione della storica cantina oltrepadana. Prodotto al 100% da uve Pinot Nero, questo spumante Brut si distingue per la sua eleganza e complessità. Le uve, accuratamente selezionate, vengono sottoposte a una pressatura soffice per preservare al meglio le loro caratteristiche organolettiche. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, seguita da un periodo di affinamento caratterizzato da frequenti bâtonnage, che conferiscono al vino struttura e armonia. Il momento clou è il tiraggio, che avviene la primavera successiva alla vendemmia. Da qui, il vino intraprende un lungo affinamento sui lieviti di 36 mesi all'interno del Caveau della Cantina La Versa. In questo ambiente silenzioso e suggestivo, lo spumante sviluppa le sue caratteristiche uniche, acquisendo complessità, finezza e personalità. Nel calice, 1905 stupisce per il suo perlage fine e persistente, che anticipa un bouquet di profumi invitanti. Note di crosta di pane, nocciola tostata e miele si intrecciano a sentori di piccoli frutti maturi, creando un'armonia olfattiva complessa e avvolgente. In bocca, invece, sorprende per la sua morbidezza e la bella struttura. Ottimo l'equilibrio tra le componenti acide e fruttate, anche se la freschezza vivace domina e dona al vino una bevibilità eccellente. Buona anche la persistenza, lunga e minerale, che lascia un bocca un piacevole ricordo per parecchi secondi dopo ogni sorso. Aperitivo raffinato, è ideale per brindisi speciali e momenti di convivialità.

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 da oggi

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Le uvevengono sottoposte integre ad una pressatura soffice. La seguente fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, segue un periodo di affinamento caratterizzato da frequenti bâtonnage. Il tiraggio viene effettuato la primavera successiva. Dopo la presidi spumavì è un periodo di affinamento sui lieviti di 36 mesi all'interno del Caveau di La Versa.

Sensazioni Perlage fine e persistente. Al naso veniamo colpiti dalle inconfondibili note di crosta di pane, nocciola tostata emiele. Sul finale potremmo cogliere anche sentori di piccoli frutti maturi. È un vino morbido e strutturato, in cui le componenti acide esapide si mostrano in perfetto equilibrio.

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