ACQUISTATO IL .....

"Testarossa" Metodo Classico Pinot Nero Brut 2017 2017



Eccellenza enologica oltrepadana

E' senza ombra di dubbio il vino più rappresentativo della storica Cantina La Versa. Stiamo parlando del "mitico" Testarossa, Metodo Classico Brut, una vera eccellenza enologica. 100% Pinot Nero, la cantina è situata a Santa Maria della Versa ed è conosciuta per la qualità e la vastità del suo storico caveau di vecchie annate. Dopo una raccolta attenta, le uve subiscono una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore che poi fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati. La cuvée viene quindi imbottigliata per dare inizio alla seconda fermentazione che viene attivata in questo caso grazie a ceppi di lieviti esclusivi della Cantina La Versa. Un lento processo che conferisce al vino complessità e finezza. L'affinamento del Testarossa si protrae per circa 60 mesi, seguito da un ulteriore riposo di almeno 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura. Questo lungo processo di maturazione contribuisce a sviluppare i caratteri distintivi del vino, rendendolo un prodotto di straordinaria qualità e raffinatezza. Alla vista, il Testarossa si presenta con una spuma bianca cremosa e un colore brillante. Il perlage è sottile e persistente, segno di una lavorazione accurata. Al naso, offre un bouquet complesso, con sentori di ribes, nocciola tostata e alloro. In bocca si distingue per la sua persistenza aromatica, con un equilibrio perfetto tra acidità e morbidezza. Vino perfetto per una cena elegante o un evento speciale, la sua raffinatezza e l'eleganza accompagnano bene tutto il pasto. Ottimo con pesce, crostacei e carni bianche.

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
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. La cuvée rifermenta in bottiglia con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa. Affina 60 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.
Sensazioni	Protagonista, alla vista, la spuma bianca cremosa e il colore brillante. Perlage sottile e al contempo persistente. Il naso viene invaso dasentori di ribes, nocciola tostata e alloro. Vino aromatico dall'anima persistente.

© 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