ACQUISTATO IL .....

Oltrepò Metodo Classico DOCG "Oltrenero" Cruasé NV



Il buon Pinot Nero "oltrepadano"

Lo sanno bene gli appassionati: il Pinot Nero in Italia ha una casa d'eccellenza in Oltrepò. Qui i vini a base di Pinot Nero, fermi e spumanti, sono da sempre una vera e propria specialità. Al punto da diventare "un marchio". Cruasé, infatti, è proprio un Metodo Classico, rosato, prodotto solo a partire da uve Pinot Nero in Oltrepò pavese. Ne è un bel esempio questo Oltrenero Cruasé Metodo Classico, maturato per ben 36 mesi in bottiglia, in contatto con i propri lieviti. Rosa vivo dai riflessi brillanti con un perlage finissimo ed una spuma soffice e persistente, questo Cruasé rivela un profumo fragrante che richiama piacevoli note agrumate, come il mandarino, e caratteristici sentori di piccoli frutti rossi: dal lampone, al ribes fino alle fragole selvatiche. Il finale è elegante e ricorda la crosta di pane. In bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con un'ottima corrispondenza tra naso e bocca. Per equilibrio e fragranza, questo metodo classico "oltrepadano" è ideale come aperitivo. Accompagna bene salumi pregiati e piatti leggeri, come risotti e zuppe di verdura. Eccellente con crostacei e crudité di pesce.

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.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Spumante DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette da 16 kg e vengono diraspate e messe a macerare per 6-8 ore consentendo una leggera estrazione di colore dalle bucce. Dopo la pressatura soffice delle uve intere, con un'estrazione del 50% di mosto fiore, avviene 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 tini di acciaio sino al luglio successivo alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento surlie in bottiglia si protraggono per almeno 36 mesi, seguiti da 2 mesi dopo la sboccatura.
Sensazioni	COLORE: Rosa vivo dai riflessi brillanti con un perlage finissimo ed una spuma soffice e persistente. PROFUMO: fragrante bouquet che si apre a piacevoli note agrumate come il mandarino e a caratteristici sentori di piccoli frutti rossi, dal lampone, al ribes fino alle fragole selvatiche. Il finale è elegante e ricorda la crosta di pane. SAPORE: in bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con sensazioni sul finale che riprendono il bouquet. ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Per equilibrio e fragranza risulta ideale come aperitivo. Si accompagna ottimamente a salumi pregiati e a piatti leggeri, come risotti e zuppe di verdura. Eccellente con crostacei e crudité di pesce.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821