Nature Écru Extra Brut

Oltrepo' Pavese Metodo Classico DOCG 2008

Anteo

Il Nature Écru Extra Brut Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Anteo Pinot Nero 100% è la massima espressione del territorio. Un Metodo Classico di uve a bacca nera, meno facile e accattivante dei Metodo Classico italiani a base di uva bianca che non sono in grado di esprimere una struttura potente tanto quanto quella del Nature Ecrù.

Affonda le sue radici nell'Oltrepò Pavese, terzo produttore mondiale di pinot nero, ed un millessimato prodotto solo nelle annate durante le quali l'andamento climatico ci concede la raccolta di uve dalla maturazione eccellente. Il vino base deve essere, infatti, pressoché perfetto: la mancanza della liqueur d'expedition renderebbe evidente anche la minima manchevolezza. L'aggettivo écru è stato aggiunto proprio a sottolineare l'assoluta purezza e integrità di questo Metodo Classico.

Perfetto a tutto pasto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Oltrepo' Pavese Metodo Classico
Denominazione	DOCG
Annata	2008
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Rocca de' Giorgi
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Zuccheri	2-3 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino pieno con riflessi luminosi
Gusto	Secco, ma senza asperità. Fresco ed armonico, con una struttura imponente e una chiusura nitida e carezzevole
Profumo	Bouquet avvolgente, con note di pasticceria, frutti maturi, erbe aromatiche e complesse sfumature minerali
Temperatura di servizio	7° - 8° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	350 m
Tipologia terreno	Marna calcarea eocenica
Allevamento	Guyot classico - cordone speronato
Resa per ettaro	40 hl/ha

Vinificazione	**Caricamento in pressa dell'uva intera tramite nastro trasportatore. Pressatura soffice in bianco con utilizzo del solo mosto fiore (resa del 40% circa). Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18 °C) con lieviti selezionati**
Maturazione	Presa di spuma in bottiglia con rigoroso rispetto delle regole tradizionali
Affinamento	Sui lieviti in cantina interrata a 13-14° C