



1865 Conte Vistarino

Oltrepo' Pavese Metodo Classico DOCG 2011

Conte Vistarino

La storia del 1865 Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg dell'omonima azienda prodotto con solo Pinot Nero ha una storia affascinante. Dopo aver importato in Italia le prime barbatelle di Pinot Nero, il Conte Carlo Vistarino inizia a produrre il primo Metodo Classico italiano nel 1865. Come omaggio a questo particolare evento, l'azienda produce il Conte Vistarino 1865, spumante bandiera della Casa.

Il risultato è un vino di corpo ma non opulento, fragrante ma non banale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Oltrepo' Pavese Metodo Classico
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Rocca de' Giorgi
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con tonalità dorate. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente
Gusto	Complesso, secco, freschezza di agrumi, brindisi seducente, buona armonia, elegante e intenso con struttura intensa e un prolungato retrogusto minerale. Affinità speciale naso – palato
Profumo	Complesso, ampio, austero, delicato con freschezza floreale e note minerali
Abbinamenti	Antipasti di aperitivo, antipasti di aperitivo
Temperatura di servizio	8-10 ° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	L'uva stoccata in cella per l'abbattimento della temperatura, carico manuale per gravità della pressa, pressatura soffice con utilizzo di ghiaccio secco, resa massima 50%, decantazione statica dei mosti, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata
Affinamento	Lo Chardonnay rimane almeno 6 mesi in legno, il Pinot fa affinamento in acciaio, una volta effettuato il tiraggio rimane in affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi