



BRUT ROSÉ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Freschezza floreale e soave sapidità al palato. Perlage fine e delicato, con spuma intensa e cremosa. Deciso e raffinato, con note ben amalgamate.

Morbido e suadente, di grande struttura. Mantiene inalterate le sue qualità anche molto tempo dopo l'apertura della bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, uno spumante versatile che bene accompagna i piatti di pesce e crostacei e i formaggi stagionati. La temperatura di servizio è di 6°/ 8°.

TERROIR

Tre ettari di terreno vitato nella zona dell'Oltrepò Pavese. Tessitura di medio impasto calcareo; esposizione a Est-Nordest. Altitudine da 100 a 250 metri slm. Il sistema di allevamento è un Guyot con resa per ettaro di massimo 100 quintali di uva, nei limiti del disciplinare, talvolta si interviene con potatura estiva. La densità d'impianto è di 3500/4000 piante per ettaro.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

Vino prodotto solo in annate in cui l'andamento climatico permette alle uve di raggiungere caratteristiche ottimali di gradazione e acidità per ottenere una base spumante. La vendemmia è svolta a mano nella prima decade di settembre usando cassette di piccole dimensioni.

L'uva è trasportata in cantina con mezzi refrigerati. Segue una pressatura soffice dell'uva intera. Viene utilizzata solo la prima parte di mosto emerso dalle pressioni più basse (circa il 30% del mosto totale). Si inoculano lieviti selezionati e segue la fermentazione a temperatura controllata. Dopo tre mesi in serbatoi di acciaio l'uva viene stabilizzata a freddo.

Nella primavera successiva, dopo la presa di spuma che dura circa 40 giorni, il vino viene imbottigliato. Dopo la sboccatura riposa in bottiglia per almeno sei mesi.

VITIGNO: Pinot Noir 100% dell'Oltrepò Pavese



66 calorie



750ml/1,5 L



12,5% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

