



## TRIBUTO

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Una ricercata liqueur caratterizza questo brut con connotazioni gusto-olfattive speciali e di altissimo livello. Il perlage è fine e persistente, con spuma intensa, cremosa e di color giallo paglierino brillante. Al naso risulta intenso e raffinato con sentori di frutta matura sapientemente dosati, si percepiscono note di mela cotta caramellata. Al gusto è fresco, morbido e suadente, di grande struttura. Mantiene appieno tutte le sue qualità anche dopo parecchio tempo dall'apertura della bottiglia.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo metodo classico si presta ad una grande varietà di abbinamenti gastronomici, dai più semplici con formaggi stagionati, ai più sofisticati in aperitivi con ostriche o un prosciutto iberico.

Lo si può degustare a tavola con un rombo al tartufo o degli scampi alla griglia, ma anche abbinare a dessert come tarte tatin e cheesecake.

### TERROIR

Pochi ettari nella zona dell'Oltrepò Pavese, per uve di grande pregio. Le viti sono situate tra 100 e 250 metri s.l.m. su un terreno prevalentemente calcareo a tessitura di medio impasto.

Il vigneto adotta un sistema di allevamento a Guyot con resa per ettaro di massimo 80 quintali. 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

La maturazione delle uve viene controllata per tutta l'estate e la vendemmia avviene al raggiungimento dei valori desiderati di acidità e grado zuccherino, solitamente anticipata. La vinificazione è in bianco con soffice pressatura. Il mosto ha una prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata. Nella primavera successiva, il vino base, viene assemblato con lieviti selezionati per la presa di spuma. L'affinamento in bottiglia prosegue per altri 36-48 mesi prima della sboccatura durante la quale verrà aggiunta un'esclusiva e ricercata liqueur.

**VITIGNO:** 90% pinot nero, 10% chardonnay



58 calorie



750ml



12,50% vol.



**jakowine.it**  
info@jakowine.it

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

