



BRUT NOIR

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dolci profumi di frutta a polpa gialla, albicocche e pesche. Dal colore solare con note dorate d'incredibile brillantezza. Il perlage è fine, consistente e persistente nel tempo. Sapore avvolgente, morbido e caldo, con ottima corrispondenza tra percezioni olfattive e gustative.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Uno spumante ottimo per tutto il pasto. Per meglio gustarne le sfumature abbinatelo a torte salate, prosciutto e formaggi stagionati: si tratta infatti di un accostamento vincente, perché la sapidità dei prodotti caseari viene perfettamente compensata dalla morbidezza di questo vino. Si serve a una temperatura di 4-6°.

TERROIR

Tre ettari di terreno vitato nella zona dell'Oltrepò Pavese. I terreni sono calcarei, con una tessitura di medio impasto, esposti a Est-Nordest. L'altitudine varia dai 100 ai 250 metri slm. Il sistema di allevamento è un Guyot con una densità d'impianto di 3500/4000 piante per ettaro e una resa massima di 100 quintali di uva per ettaro. Nel caso l'annata sia particolarmente generosa, si interviene con un diradamento estivo.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia inizia in agosto. Le uve sono raccolte a mano, usando cassette di piccole dimensioni. L'uva viene trasportata in cantina con mezzi refrigerati e viene sottoposta a pressatura soffice senza diraspatura. Solo il mosto fiore viene utilizzato per lo spumante; subisce un illimpidimento statico a freddo, e viene successivamente inoculato con lieviti selezionati. Il vino base ottenuto si affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio. La rifermentazione avviene la primavera successiva, in locali a temperatura costante. La sosta sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi.

Dopo la sboccatura, il vino riposa per almeno 2 mesi prima della messa in commercio.

VITIGNO: 90% pinot nero, 10% chardonnay



52 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

