



## BRUT RISERVA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dolci profumi di frutta a polpa gialla, albicocche e pesche. Dal colore solare con note dorate d'incredibile brillantezza, vi conquisterà con il suo perlage fine, delicato e persistente nel tempo. In bocca è setoso, morbido ed avvolgente eppure presenta una freschezza lunga e sapida.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante ottimo durante tutto il pasto. Perfetto per torte salate, prosciutto crudo, e formaggi stagionati. 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 3 mesi prima della messa in commercio

**VITIGNO:** Pinot Noir 100% dell'Oltrepò Pavese



52 calorie



750ml



12,5% vol.



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

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

