



BRUT ROSÉ

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fine ed intenso, spazia dal floreale ai piccoli frutti rossi. Il perlage si presenta fine e delicato, con spuma cremosa. Deciso e raffinato, con una bellissima trama acida che offre freschezza e promette longevità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, è uno spumante versatile che bene accompagna i piatti di pesce e crostacei (anche crudità), finger food e carni succulente. La temperatura di servizio è di 6°/ 8°.

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

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 ottenuto dalle pressioni più basse (circa il 30% del mosto totale). Dopo decantazione statica a freddo segue la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Nella primavera successiva, si procede con la presa di spuma che dura circa 40 giorni. Il vino viene poi lasciato a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi. Dopo la sboccatura, riposa per almeno sei mesi prima della commercializzazione.

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

