



- Spumanti

SPUMANTI



"Mille Bolle d'Oro" PINOT NERO OLTREPO PAVESE D.O.C.

TIPOLOGIA

Vino Spumante Brut Metodo Martinotti

VITIGNI

Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata. Successivamente avviene la rifermentazione in autoclave per 6-8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, ha profumo fine, fragrante, con gradevoli note di frutta. Al palato è fresco, elegante, armonico e con buona acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a piatti delicati a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°/8° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 12-16 mesi.

FORMATI

0,75 l – 1,5 l. Questo vino, prodotto solo nelle migliori annate, nasce dalle uve provenienti dal cru "Riva dei Ghiaioni", un terreno da sempre vocato a conferire uve con buona acidità ed intensi precursori aromatici.

[Privacy & Cookies Policy](#)



TALENTO PINOT NERO OLTREPO PAVESE D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Vino Spumante Brut Metodo Classico

VITIGNI

Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate vengono vendemmiate nell'ultima decade di Agosto. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene poi fatto fermentare a temperatura controllata. In primavera avviene l'imbottigliamento e la presa di spuma con l'aggiunta di lieviti. Dopo 24 mesi di permanenza in catasta sui questi lieviti nobili avviene la sboccatura e la tappatura definitiva. Lo spumante è poi lasciato a riposo per alcuni mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio, con sentori di crosta di pane e frutta esotica. Al palato è armonico, fresco, elegante e con buona acidità.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°/8° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 16-20 mesi dopo la sboccatura.

FORMATI

0,75 l – 1,5 l. Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.



"RedIce"

TIPOLOGIA

Vino rosso spumante

VITIGNI

Croatina 90% – Barbera, Cabernet e Uva rara 10%

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Successivamente avviene la spumantizzazione in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, ha profumo intenso e piacevoli note di frutta rossa. Al palato è morbido, pulito, con buona persistenza e note fruttate.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo. Ben si accompagna alla cucina estiva, da provare con secondi piatti in umido a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°/16° C, versandolo in un bicchiere contenente 3-4 cubetti di ghiaccio.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 16-18 mesi.

FORMATI

0,75 l



“CRUASE’ PINOT NERO OLTREPO PAVESE DOCG”

TIPOLOGIA

Vino Spumante Rosè Brut Metodo Classico

VITIGNI

Pinot Nero 100%

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate vengono vendemmiate nell’ultima decade di Agosto. Successivamente alla pigiadiraspatura avviene la vinificazione con il processo detto “criomacerazione”: le uve sono poste in apposita vasca per 20 ore circa a 6-8 gradi di temperatura. In primavera avviene l’imbottigliamento e la presa di spuma con l’aggiunta di lieviti.

Dopo 24 mesi di permanenza in catasta sui questi lieviti nobili avviene la sboccatura e la tappatura definitiva. Lo spumante è poi lasciato a riposo per alcuni mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore granato, ha perlage fine e persistente. Il profumo è ampio e complesso, con piacevoli note di piccoli frutti di bosco. Al palato è fresco, elegante e con buona acidità e persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°/8° C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 16-20 mesi dopo la sboccatura.

FORMATI

0,75 l – 1,5 l. Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.

Follow Us



156871

Meta

Accedi

Live from La Piotta

Natale a La Piotta

Sabato e domenica ci trovate a Piacenza al Mercato FIVI

La Piotta for Emergency

Live from FIVI

Mercato dei Vini dei Vignaioli: a Piacenza per conoscere, degustare, acquistare

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli: 330 sguardi sull'Italia del vino

Da FIVI un no deciso all'arricchimento del vino

Credits *Roberta Bolsi s.a.s.*

Padroggi – La Piotta | Powered by Mantra & WordPress.

Italiano English

