



FIAMBERTI

METODO CLASSICO

CARISTORO EXTRA BRUT

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

PINOT NERO DOCG

UVE: pinot nero (100%) provenienti da vigneti siti ad altitudini comprese fra i 300 e i 450 m s.l.m. in Valle Versa.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: nord-est.

TERRENO: calcareo.

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: 90 quintali per ettaro (resa in mosto del 50%).

VENDEMMIA: manuale con raccolta in cassetta nella seconda decade di agosto.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperatura controllata (17-19 °C) con lieviti selezionati. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. Alla sboccatura la bottiglia è ricolmata con il vino base. Lo spumante affina in bottiglia per almeno 2 mesi.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino intenso con *perlage* elegante; al naso offre note di crosta di pane e piccoli frutti rossi, con ricordi di erbe aromatiche; palato vibrante di notevole acidità. Finale di lunga persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo con piatti di pesce. La sua struttura consente abbinamenti gastronomici anche sorprendenti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA (03/2020)

- Grado alcolico: 12,56% vol
- Zuccheri residui: 1,4 g/l
- Acidità totale: 8,2 g/l
- Solfiti aggiunti: 68 mg/l
- Sovrappressione: 5,5 atm

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1976.