



Le caratteristiche uniche dei terreni e dei suoli dell'Oltrepò Pavese, la tradizionale vocazione spumantistica e le uve Pinot Nero che qui albergano in un ambiente ideale per la loro migliore espressione, trovano nel Metodo Classico una composizione felice di cui Oltrenero è la quintessenza. Vini spumanti che valorizzano le sfumature delle uve d'origine fin dalla vigna, curata con attenzione alla diversità dei vari appezzamenti e successivamente con vinificazioni rigorose e rispettose della varietà del frutto. Ecco dunque l'incanto di un incontro perfetto per carattere, finezza ed eleganza, in cui i profumi intensi e i tratti seducenti sono l'immagine esatta di un luogo di magnifica generosità.

Oltrenero Cruasé Metodo Classico



CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo, Oltrepò Pavese



UVE

100% Pinot nero



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.



DOSAGGIO

5,0 g/l



FORMATI DISPONIBILI

750 ml - 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette da 16 kg e vengono diraspate e messe a macerare per 6-8 ore consentendo una leggera estrazione di colore dalle bucce. Dopo la pressatura soffice delle uve intere, avviene la decantazione statica per 12 ore a 16°C. La fermentazione alcolica si svolge per circa 12 giorni a 18°C. Al termine di questo periodo il vino matura in tini di acciaio sino al luglio successivo alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento sur lie in bottiglia si protraggono per almeno 36 mesi, seguiti da 2 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa vivo dai riflessi brillanti con un perlage finissimo ed una spuma soffice e persistente.

PROFUMO: fragrante bouquet che si apre a piacevoli note agrumate come il mandarino e a caratteristici sentori di piccoli frutti rossi, dal lampone, al ribes fino alle fragole selvatiche. Il finale è elegante e ricorda la crosta di pane.

SAPORE: in bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con sensazioni sul fianle che riprendono il bouquet.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per equilibrio e fragranza risulta ideale come aperitivo. Si accompagna ottimamente a salumi pregiati e a piatti leggeri, come risotti e zuppe di verdura. Eccellente con crostacei e crudité di pesce.