

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Montagna - Bertè Cordini

NOME DEL VINO

Francesco Montagna Pinot Nero
Spumante Blanc de Noir Brut

DENOMINAZIONE

Pinot Nero Spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepo' Pavese

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, con
illimpidimento statico a 10°C,
seguito da fermentazione a
temperatura controllata con lieviti
selezionati. Rifermentazione a
basse temperature in autoclave.

AFFINAMENTO

con lieviti selezionati in autoclave
per minimo sei mesi.

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

230 m slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

da metà a fine Agosto

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

10000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Berté

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E2236