

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Montagna - Bertè Cordini

NOME DEL VINO

Bertè Cordini Pinot Nero Metodo
Classico Oblio Dosaggio Zero

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Pinot Nero
Oltrepò Pavese Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2010

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

VINIFICAZIONE

In bianco attraverso spremitura soffice e progressiva delle uve. La fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 18°C avviene in vasche d'acciaio inox. Nella primavera successiva si assemblano i migliori vini base, provenienti dai vigneti più vocati per avere un equilibrio fra struttura, freschezza, mineralità e complessità aromatica.

AFFINAMENTO

minimo 72 mesi sui lieviti.

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Nord-Est

ALTITUDINE

230 m slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

18 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

da metà a fine Agosto

ETTARI VITATI

1

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

1.500

QUANTITÀ PER CARTONE

3

CODICE SAP

E5862