SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Montagna - Bertè Cordini

NOME DEL VINO
Bertè Cordini Brut Nature Metodo Classico 75cl

DENOMINAZIONE
Metodo Classico Pinot Nero Oltrepò Pavese DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
s.a.

REGIONE DI PROVENIENZA
Lombardia

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Pavese

VINIFICAZIONE
In bianco. Spremitura soffice e progressiva delle uve. La fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 17-19° C avviene in vasche d'acciaio inox. Il "tirage" o la seconda fermentazione avviene in bottiglia.

AFFINAMENTO
minimo 36 mesi di sosta sui lieviti

VITIGNO/I
100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
controspalliera

ESPOSIZIONE
nord-est

ALTITUDINE
230 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
18 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
da metà a fine agosto

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
10.000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Matteo Berté

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
T438