

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Montagna - Bertè Cordini

NOME DEL VINO

Bertè Cordini Metodo Classico
Cruasé Extra Brut

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Pinot Nero Rosé
Cruasé Oltrepò Pavese DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

VINIFICAZIONE

In rosa. Pressatura soffice delle uve
volta ad ottenere un mosto fiore
rosato. 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 24 mesi di sosta sui lieviti

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

controspalliera

ESPOSIZIONE

nord-est

ALTITUDINE

230 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

18 anni

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

5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

W331