

CANTINA TÀIA

Metodo Classico

Vendemmia 2022

Annata caratterizzata da alte temperature e scarsa piovosità. Un'abbondante pioggia di fine luglio, la collocazione dei vigneti in alta collina ed una vendemmia precoce hanno permesso di ottenere uve di buona gradazione zuccherina, ben mature e senza stress idrico.

Denominazione: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Vitigno: Pinot Nero 100%

Anno di impianto: 2004

Altitudine: 436 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Ovest

Tipologia di terreno: Calcereo argilloso

Allevamento: Controspalliera

Vendemmia: Uve raccolte a mano in cassette da 20 kg durante la terza settimana di agosto

Winemaker: Nicola Biasi

Vinificazione

Vinificazione in bianco per questo Pinot Nero, i grappoli interi vengo pressati in maniera soffice per estrarre solo il mosto fiore. Dopo la chiarifica statica il mosto fermenta a temperatura controllata (16°C) per circa tre settimane. Il vino affina per 8 mesi in cemento sulle fecce fini, in primavera viene imbottigliato per la presa di spuma e dopo i 18 mesi sui lieviti si prepara per la sua sboccatura.

Caratteristiche organolettiche

Le uve di Pinot Nero, padrone del nostro territorio vitivinicolo, regalano al nostro spumante un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, un perlage fine e persistente. Al naso è elegante, con note di frutta bianca, pasticceria secca e lievi sentori tostati. Al palato si presenta fresco, avvolgente e chiama sempre al secondo sorso.

Abbinamenti

Perfetto per calici di benvenuto, in accompagnamento con gli aperitivi tradizionali del nostro territorio e con piatti a base di pesce.

Dati analitici:

Alcool: 11,50 %

Zuccheri: 0,3 gr/l

Acidità totale: 6,5 gr/l

pH: 3,20



Stefania
Scarabelli