



M.V. Millesimato

Denominazione: Pinot Nero Oltrepo Pavese Docg

Tipologia: Spumante Bianco Metodo Classico

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione : Cà Tessitori (Montecalvo Versiggia)

Suolo: Marnoso calcareo – Altitudine 320 s.m.
esposizione Sud Ovest

Sistema di allevamento: Guyot semplice – Resa di
uva per Ha 80 q.li

Epoca di vendemmia: Dal 15 Agosto al 25 Agosto

Vinificazione e affinamento: raccolta manuale
delle uve in cassette forate. In primavera al vino
fiore millesimato viene aggiunta la liquer de tirage,
le bottiglie vengono poste orizzontalmente alla
temperatura costante di 14° per almeno 48
mesi, dopo la presa di spuma seguono il remuage e
la sboccatura con liquer d'expédition cui segue un
ulteriore periodo di affinamento

Riconoscimenti : Due bicchieri rossi Gambero Rosso
in varie annate (finalista tre bicchieri), Falstaff
94/100