

LB9 Dosaggio Zero



Denominazione: Pinot Nero Oltrepo Pavese Docg

Tipologia: Spumante Bianco Metodo Classico

Vitigno: 100% Pinot Nero

Zona di produzione : Cà Tessitori (Montecalvo Versiggia)
Finigeto (Montalto Pavese)

Suolo: Marnoso calcareo - Altitudine m.300-320 s.m.

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

Epoca di vendemmia: Dal 15 Agosto al 20 Agosto

Vinificazione e affinamento: Le uve vengono raccolte a
mano in cassette forate da 20 kg, solitamente
nell'ultima decade di agosto ; In primavera si effettua il
tiraggio del mosto fiore fermentato con lieviti
indigeni ; La sboccatura avviene dopo circa 48 mesi di
permanenza sui lieviti con 0/g litro di zuccheri residui (Pas
Dosè o dosaggio zero). Prima della messa in commercio
segue un ulteriore periodo di
affinamento in bottiglia

Tenore Alcolico: 12-12,5 % vol.

Riconoscimenti : Due bicchieri rossi Gambero Rosso in
varie annate(finalista tre bicchieri) Falstaff
92/100, 4 rose Camune Viniplus 2019