



BRUT NOIR

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dolci profumi di frutta a polpa gialla, albicocche e pesche. Dal colore solare con note dorate d'incredibile brillantezza. Il perlage è fine e consistente nel tempo. Sapore avvolgente, morbido e caldo, con ottima corrispondenza di gusto e di aroma della bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Uno spumante ottimo per tutto il pasto. Per meglio gustarne le sfumature abbinatelo a torte salate, prosciutto, e formaggi stagionati: si tratta infatti di un' accostamento vincente, perché la sapidità dei prodotti caseari viene perfettamente compensata dal sapore dolciastro di questo vino di origini francesi. Si serve a una temperatura di 4-6°.

TERROIR

Tre ettari di terreno vitato nella zona dell'Oltrepò Pavese. Tessitura di medio impasto calcareo; esposizione a Est-Nordest. Altitudine da 100 a 250 metri slm. Il sistema di allevamento è un Guyot con resa per ettaro di massimo 100 quintali di uva, nei limiti del disciplinare e talvolta si interviene con potatura estiva. La densità d'impianto è di 3500/4000 piante per ettaro.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 gr./l.

LONGEVITÀ: 6-8 anni

VINIFICAZIONE

Epoca di raccolta: prima decade di settembre con raccolta delle uve a mano.

La vendemmia è svolta a mano usando cassette di piccole dimensioni.

L'uva è trasportata in cantina con mezzi refrigerati.

L'uva intera viene sottoposta a pressatura soffice, ma solo la prima parte del mosto subisce un illimpidimento statico e un inoculo di lieviti selezionati.

La base si affina per 3 mesi in serbatoi di acciaio, viene stabilizzata a freddo, e lievita per almeno 36 mesi.

Dopo l'imbottigliamento a settembre, riposa per almeno 2 mesi in bottiglia.

VITIGNO: 90% pinot nero, 10% chardonnay



52 calorie



750ml/1,5 L



12,5% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

