



BRUT RISERVA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Invitanti aromi di frutta a polpa gialla, albicocche e pesche. Un perlage fine e consistente nel tempo. Dal colore solare con note brillanti. Un morbido sapore che vi avvolgerà con la sua ottima corrispondenza di gusto e di aroma.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante ottimo durante tutto il pasto. Perfetto per torte salate, prosciutto, e formaggi stagionati. 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. 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: Pinot Noir 100% dell'Oltrepò Pavese



52 calorie



750ml



12,5% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

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

