



## Riconoscimenti

### 3 BICCHIERI

Guida Gambero Rosso 2022

### CORONA

Vinibuoni d'Italia 2022

### 94/100

Guida Essenziale CERNILLI 2022

### ORO 2021 WOW

Civiltà del Bere

5 SFERE Cucina e Vini 2022

92/100 FALSTAFF SPARKLING

SPECIAL 2021

### TOP WINE VINO SLOW

SLOWWINE 2021

### TOP 100 SPUMANTI

GUIDA ESPRESSO 2020

## VERGOMBERRA

OLTREPO' PAVESE METODO CLASSICO

PINOT NERO DOCG

DOSAGE ZERO

### Annata

2018

### Vitigni

Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% ca.

### Vigneto

Situato nel Comune di Canneto Pavese ad un'altitudine di 150/200 metri slm. Impianto a spalliera tradizionale con potatura Guyot, densità di 4500 ceppi/ha e resa di circa 80q.li uva/ha.

Terreno franco sabbioso, esposto ad est. Età delle viti 10/40 anni.

Raccolta delle uve manuale in cassette forate da 20 Kg.

### Vinificazione

L'uva nelle cassette, dopo essere stata raffreddata in cella frigor, viene rovesciata manualmente nella pressa ottenendo il 50% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione statica viene avviato alla fermentazione in vasche di cemento controllando la temperatura. Il 5% del mosto viene posto in barriques austriache della Stiria a fermentare e successivamente vi rimarrà per circa 6 mesi sui lieviti di fermentazione.

### Permanenza sui lieviti

38 mesi

### Sboccatura

05/2022

### Formati disponibili

750 ml., 1500 ml.

### Temperatura di servizio

6-8°C.

### Prima annata prodotta

1981