

*Nerosé*  
METODO CLASSICO TRADIZIONALE



## **L'uva e il vigneto**

Ad una quota di circa 180 m s.l.m. coltiviamo le nostre uve **Pinot Nero** con le quali produciamo questo spumante rosè metodo classico.

L'altitudine del vigneto, e la sua esposizione, ci permettono di ottenere uve con caratteristiche varietali che raggiungono una perfetta maturazione a fine agosto.

## **La vinificazione**

Le uve vengono raccolte in piccole cassette da 18 kg ciascuna, subito vengono vinificate a freddo.

Facciamo macerare in pressa per 12 ore al fine di ottenere il colore a buccia di cipolla.

Il vino che otteniamo viene avviato alla spumantizzazione secondo il metodo classico, rifermentando in bottiglia.

## **Lo spumante**

Il colore del nostro Nerosé è come detto buccia di cipolla, il perlage risulta fine e molto persistente.

Il profumo è ricco e floreale, in grande equilibrio con i sentori di crosta di pane e di terziarizzato.

Al gusto è pieno, la spuma in bocca è cremosa, presenta una ottima sapidità con un finale armonico e setoso.

## **Dati tecnici**

**Uva:** Pinot Nero 100%

**Zona di Produzione:** Località Montini (Comune di Narni, Umbria)

**Terreno:** di medio impasto tendenzialmente argilloso ricco di scheletro

**Altitudine del vigneto:** 180 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità dei ceppi:** 5400 per Ha

**Produzione per ettaro:** 80 q.li

**Resa uva in vino:** 45%

**Epoca della vendemmia:** seconda metà di agosto

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox

**Affinamento in bottiglia:** minimo 36 mesi

**Alcool svolto:** 12% Vol

**Acidità totale:** 7,03 g/l

**PH:** 3,09

**Residuo zuccherino:** 8.31g/l

**Prima annata:** 2011

**Enologo:** Riccardo Cotarella

**Agronomo:** Fernando Cestra