

COSTADELVENTO

CRUASÉ 24 MESI



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosa salmone intenso, con riflessi rubino.

Bouquet: accesi sentori di frutti rossi dalla fragola lampone, cassis e ciliegia ben matura.

Palato: prevale decisamente il frutto rosso con ottima persistenza che chiude con piacevole freschezza e rotondità.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 6/8 °C accompagna molto bene la cacciagione e selvaggina di piuma, formaggi di media stagionatura e non disdegna primi piatti con ragout di carne.

TASTING

Visual description: intense salmon pink, with ruby hues.

Bouquet: distinct red berry fruit, such as strawberries raspberries, cassis and ripe cherries.

Palate: the red fruit prevail, an excellent persistence with a well balanced and a pleasantly crispy finish.

Serving temperature: 6/8 °C.

Food Pairing: excellent with game and wild fowl, medium mature cheeses and pasta dishes, also pleasant with meat ragout.



PINOT NERO METODO CLASSICO D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò
nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

VIGNA COSTADELVENTO

La particella è la n. 33 di Ha 1 impiantata a
Pinot Nero 100% clone R4. L'esposizione è a nord
e i terreni sono di natura calcareo-argilloso ben drenati.
Le piante sono allevate a Guyot con 4200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla terza settimana di agosto con
pigiadirasatura e conseguente criomacerazione per 8/10 ore.
L'illimpimento del mosto avviene in modo naturale,
così come la fermentazione controllata in piccole vasche inox.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella primavera successiva vengono assemblate diverse
frazioni di vino-base, la couvé così ottenuta verrà
imbottigliata per la rifermentazione.
Dopo almeno 24 mesi di affinamento sui propri lieviti,
nella sua più fragrante e naturale colorazione
verrà degorgiato e commercializzato.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.
Magnum astucciato in confezioni da 3 pezzi.

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese 390 m s.l.m.

VINEYARD COSTADELVENTO

Plot n. 33 1 hectare **100% Pinot Noir** clone R4 is implanted.
The exposure is north and the soil is well drained
calcareous clay. The plants are grown with Guyot pruning
with a density of 4200 vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

Manual harvest from the third week of August with
de-stemming followed by a temperature controlled cold
maceration for 8/10 hours. The clarification of the must
takes place naturally, together with a temperature controlled
fermentation in small stainless steel vats.

DRAWING / AGING

The following spring different parts of the base wine are
blended, thus the Couvé obtained it is then bottled for the
second fermentation. After at least 24 months of aging on its
lees, when it is most fragrant and reveals its natural colour
It will be disgorged and marketed.

BOTTLE / PACKAGING

Champenoise bottles in horizontal boxes of 6.
Magnum bottles packaged in boxes of 3.



Marchesi di Montalto®
VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890