

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 color with ruby reflections.

Bouquet: bright hints of red fruits from strawberry to raspberry, cassis and ripe cherry.

Palate: the red fruit definitely prevails with excellent persistence that ends with pleasant freshness and roundness.

Serving temperature/Food pairing: served at 6/8 °C, it goes very well with game and feathered game, medium-aged cheeses and does not disdain first courses 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. Vigneto Costadelvento. L'esposizione è a nord e i terreni sono di natura marnosa calcareo-argillosi. Le piante sono allevate a Gujot con 4200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale in cassette da 18kg a partire dalla terza settimana di agosto con pigiadiraspatura e conseguente criomacerazione per 8/10 ore.

L'illimpidimento del mosto avviene in modo naturale, così come la fermentazione a temperatura controllata in piccole vasche inox.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella primavera successiva viene tirato il vino-base. Dopo almeno 24 mesi di affinamento sui propri lieviti, nella sua più 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 - high Oltrepò in the municipality of Montalto Pavese at 390 m a.s.l.

VINEYARD COSTADELVENTO

The particle is the n. 33 of Ha 1 planted with Pinot Noir 100% clone R4. Costadelvento vineyard. The exposure is to the north and the soils are marl-calcareous in nature. The plants are trained in Gujot with 4200 vines/hectare.

HARVEST/VINIFICATION

Manual in 18kg crates starting from the third week of August with crushing and destemming and consequent cryomaceration for 8/10 hours. The clarification of the must takes place in a natural way, as does the fermentation at a controlled temperature in small stainless steel tanks.

DRAWING/AGING

In the following spring the base wine is pulled. After at least 24 months of aging on its lees, in its most natural color it will be degorged and marketed.

BOTTLE/PACKAGING

Champenoise in horizontal box of 6 bottles. Magnum boxed in packs of 3 pieces.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890