

OP METODO CLASSICO

PINOT NERO ROSE' CRUASÉ

DOCG BRUT

Bruno Verdi

Denominazione: Oltrepo' Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé
Docg

Nome del vino: Cruasé

Uvaggio: Pinot Nero 100%.

Tipologia: Brut (9 gr./l. zucch.)

Grado alcolico: 13,50% vol.

Acidità totale: 7 g/l.

Vigneti: Comune di Broni e Canneto Pavese.

Forma di allevamento: Spalliera con potatura Guyot semplice.

Resa uva/Ha.: Q.li 80/90; densità 4500 ceppi/Ha.

Raccolta delle uve: Manuale, in cassette completamente forate da 20 Kg.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto macera a freddo per qualche ora con la propria buccia, acquisendo il colore rosa naturale. Segue svinatura e fermentazione a temperatura controllata

Permanenza sui lieviti: 30 mesi. Segue sboccatura.

Liqueur: Non viene aggiunta liqueur caratterizzante ma solo zuccheri e antiossidanti (SO2 max 50 mg/l).

Colore: Rosa carico con riflessi arancio vivo con perlage minuto e persistente.

Profumo: Intenso, elegante, con netto ricordo di rosa.

Sapore: Secco, fragrante, delicatamente acidulo, tipico della vinificazione in rosa.

Abbinamenti: Da tutto pasto sia con carne che con pesce.
Piacevole come aperitivo.



Azienda Agricola Verdi Paolo
Via Vergomberra 5
27044 Canneto Pavese - PV
Tel.038588023
info@brunoverdi.it
www.brunoverdi.it