



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