



V23221075A01

Pinot Nero Spumante Brut - cl 75

Eleganza, raffinatezza e costante ricerca della qualità legano il Giappone all'Italia e sono espressione delle rispettive culture. BOTTEGA - MIABI è una sintesi perfetta che unisce la tecnica decorativa giapponese, denominata "dyed obi", con un vino Pinot Nero italiano, reso frizzante attraverso il metodo Charmat lungo, che ne esalta la complessità e il profilo sensoriale.

Area di produzione: Lombardia, Italia

Vitigno: Pinot Nero

Piante per ettaro: 4500

Sistema di allevamento: Guyot, Cordone speronato

Vendemmia: Fine agosto - Primi giorni di settembre

Yield per Hectare: 70-80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Sulla riva destra del Po, all'estremo sud della regione Lombardia ('oltre il Po'), si estende questa terra di dolci colline caratterizzata da condizioni climatiche e geomorfologiche estremamente favorevoli alla coltivazione della vite.
- > Il clima è temperato, con elevate escursioni termiche, asciutto d'inverno e ventilato d'estate.
- > Il suolo presenta terreni di tipo sedimentario con marne costituite, in ugual quantità, da calcare ed argille fini.

Processo Produttivo

Le uve vengono raccolte e portate velocemente in cantina per preservarne la qualità ed evitare alterazioni che potrebbero essere provocate da:

- > ossidazioni precoci;
- > contaminazioni microbiche;
- > esposizione al sole.
- > Si procede alla vinificazione in bianco delle uve, con immediata separazione delle bucce dal mosto per mezzo di una pressatura soffice.
- > Il vino base viene poi sottoposto alla seconda fermentazione eseguita in autoclave secondo il metodo Charmat Lungo:
 - > si aggiungono i lieviti selezionati specifici per questa metodica di vinificazione;
 - > la temperatura viene impostata a 14/15 °C per scongiurare il rischio di rallentamenti o blocchi di fermentazione e per evitare una diminuzione della ricchezza e della finezza degli aromi e un'alterazione del colore;
 - > al termine della processo fermentativo il vino viene lasciato per lungo tempo in affinamento sulle fecce.
- > L'intero processo ha una durata di almeno 3 mesi durante i quali si esegue una agitazione giornaliera della massa per rimettere in sospensione i sedimenti della fermentazione; questa operazione favorisce un maggiore e più intenso contatto del vino con le fecce con conseguente arricchimento della sua struttura e aumento della complessità del suo profilo sensoriale.
- > Infine viene stabilizzato ad una temperatura di -5 °C per essere poi filtrato ed imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino, brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: Bouquet complesso, elegante e raffinato, caratterizzato da leggeri e piacevoli sentori di crosta di pane e lievito con una delicata sfumatura floreale in chiusura.

Gusto: Pieno, rotondo e morbido, dotato di ottima struttura e persistenza retro olfattiva, si caratterizza per la sapidità, l'equilibrata acidità, gli aromi di frutta gialla che, sul finale, virano verso la mandorla dolce.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12%

Zuccheri, g/l: 4-8

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, risotti, piatti a base di pesce (in particolare crostacei) e di verdura, anche crudi, carni bianche saporite, formaggi e dessert.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.