



# Pinot Nero spumante “Il Parto”

## Tipologia

Spumante Nature Metodo Classico

## Vitigno

100% Pinot Nero

## Sistema di allevamento

Guyot semplice G.D.C. Casarsa – densità 3800/4000 Ha – Resa di uva per Ha 65 q.li

## Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve, raccolte manualmente in cassetta, dopo la sgranatura hanno un leggero contatto con le bucce per qualche ora. Successivamente viene fatta una leggera pressatura e il mosto che se ne ricava fermenta in vasche di cemento. In primavera il vino viene imbottigliato con il classico tiraggio che prevede poi la rifermentazione in bottiglia.

L'affinamento è a contatto con i lieviti per almeno 120 mesi in una cantina dedicata, senza luce. Dopo il remuage e il degorgement, le bottiglie riposano in cantina per ancora 8 mesi prima della vendita.

## Abbinamenti

E' consigliabile anche a tutto pasto, crudità di pesce, crostacei, pancetta piacentina stagionatura almeno 24 mesi

