

Conte Vistarino

PINOT NERO BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia Vino spumante - Brut

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, esposizione Ovest – Sud Ovest.

Vitigno 100% Pinot Nero.

Sistema di allevamento Guyot

Composizione del suolo Suolo calcareo-argilloso.

Vinificazione e affinamento Le uve subiscono una pressatura soffice ed il mosto fiore (resa del 65%) viene fatto fermentare in acciaio. Il vino base sosta sulle fecce fini fino a dicembre e quindi spumantizzato in autoclave (metodo Charmat). Terminata la presa di spuma il vino affina per 6 mesi sulle fecce di lievito e imbottigliato con un residuo zuccherino di 7 g/l.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdi. Perlage fine e persistente

Profumo Profumo caratterizzato da sentori di fiori bianchi, mela e note di nocciola.

Sapore Gusto secco, avvolgente con una freschezza ben equilibrata.



OLTREPÒ PAVESE/ LOMBARDIA



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



ENOLOGO | VITTORIO MERLO



VITIGNI | PINOT NERO, RIESLING
RENANO, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY,
CROATINA, BARBERA, UVA RARA

