

Conte Vistarino

SAIGNÉE DELLA ROCCA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino spumante – DOCG Metodo Classico Brut

Zona produttiva Oltrepò Pavese. Media fascia collinare, altitudine da 200 a 400 metri.

Vitigno 100% Pinot Nero.

Sistema di allevamento Guyot e Cordone speronato.

Composizione del suolo Suolo argilloso-calcareo.

Vinificazione e affinamento Le uve sono raccolte manualmente in cassette da 20 kg e stoccate a 10°C in cella frigo per 12 ore. Si esegue una breve macerazione in pressa, per estrarre il tipico colore buccia di cipolla, ed il mosto fiore (resa del 45%) viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata e il vino base rimane sulle fecce fini di fermentazione fino al tiraggio effettuato la primavera successiva alla vendemmia. Dopo almeno 24 mesi sui lieviti si esegue la sboccatura con un dosaggio di 7 g/l.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Buccia di cipolla. Piacevole effervescenza con perlage fine e persistente.

Profumo Profumo complesso, ampio con note di piccoli frutti rossi e floreali.

Sapore Gusto complesso, morbido e avvolgente, accompagnato da un'ottima freschezza.



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

