



"IL MILLESIMATO" BRUT

**Spumante Metodo Classico
PINOT NERO O.P. D.O.C.
MILLESIMATO 2006**



UVA: Pinot Nero 100% provenienti da vigneti di proprietà.

VIGNETO: di proprietà con selezioni clonali particolarmente adatte a dare basi.

Le viti sono allevate a spalliera su un suolo di origine sedimentaria marnea, caratterizzato da argille finissime.

VINIFICAZIONE: L'uva matura viene raccolta a mano in cassetta

con qualche giorno di anticipo sulla maturazione classica e vinificata in bianco. I mosti fermentano separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata fra 16° e 18° C. Terminata la fermentazione i vini vengono assemblati per poter creare la cuvè. In primavera viene aggiunto lo zucchero di canna e i lieviti selezionati, viene poi messo in bottiglia dove avverrà la rifermentazione. Dopo un riposo che varia dai 30 ai 36 mesi, si effettua il "degorgement" (sboccatura), si aggiunge la "liqueur d'expédition" e si ritappa con il classico tappo di sughero a fungo e gabbietta.

VINO: Il colore è paglierino con riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente.

Nel profumo, tipico del metodo classico, si avvertono note di crosta di pane, frutti tropicali, banana, ananas. La vena di amabilità finale attenua l'impatto dell'acidità e dell'anidride carbonica, tipiche dello spumante, rendendolo ben bilanciato, con un sapore esclusivo

ABBINAMENTO: E' un classico per l'aperitivo, ma ben si accompagna

a degli antipasti di pesce, pesce crudo (carpaccio, sushi), ostriche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,00%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com