



CANTINA STORICA
IL
MONTÙ

"IL MILLESIMATO"

Spumante Brut Pinot Nero Metodo Classico
Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G.

Vitigno

100% Pinot Nero

Vigna

Vigneti di proprietà con selezioni clonali particolarmente adatte a dare basi spumante di pregio. Le viti sono allevate a spalliera su un suolo di origine sedimentaria caratterizzato da marne e argille finissime.

Vinificazione

L'uva 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 armonicamente assemblati per poter creare la cuveé. In primavera, previa aggiunta di zucchero di canna e lieviti selezionati, la cuveé viene messa in bottiglia dove avverrà la rifermentazione. Dopo un riposo che varia dai 30 ai 36 mesi, si effettua il "dégorgement" (sboccatura) si aggiunge la "liqueur d'expédition" e si ritappa con il classico tappo di sughero a fungo e gabbietta.

Note di degustazione

Ha spuma molto persistente e colore paglierino con riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente. Nel profumo, elegante e complesso, si avvertono note di crosta di pane, frutti tropicali (banana, ananas) e nocciola tostata. Il perfetto bilanciamento fra amabilità finale e freschezza dell'acidità attenua l'impatto dell'anidride carbonica, conferendo al sapore una grande armonia.

Potenziale di invecchiamento

Da bere subito. Può essere conservato in cantina fino a 5 anni.

Alcool

12% Vol.

Abbinamento

Ben si accompagna ai frutti di mare e ai piatti raffinati a base di pesce o di carni bianche. Eccellente aperitivo.

Temperatura di servizio

6/8 °C

Capacità bottiglia

750 ml



Cantina Storica il Montù Beccaria srl

Via Marconi, 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italia • Tel. (+39) 0385 262252
www.ilmontu.com • ilmontu@ilmontu.com