



"CRUASÉ"

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

Spumante Metodo Classico rosato da uve Pinot Nero provenienti dalle aree più vocate della zona dell'Oltrepò Pavese. Combinazione del termine Cruà, antico nome del vitigno/vino per eccellenza prodotto in Oltrepò Pavese e Rosè.

Vitigno

100% Pinot Nero.

Vigna

Vigne di proprietà, ubicate sulle prestigiose colline della Valle Versa, 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

Dopo la pressatura soffice le bucce rimangono in contatto con il mosto per un breve periodo. La temperatura del mosto è controllata. La fermentazione secondaria dentro la bottiglia dura 24 mesi e dona al vino una spuma persistente. Dopo la sboccatura e la conseguente tappatura, lo spumante viene lasciato affinare in bottiglia per 3 mesi.

Note di degustazione

Limpido, di colore rosa tenue con fine perlage; al naso è franco, elegante rivelando i classici caratteri del processi di permanenza sui lieviti quali la crosta di pane a cui si aggiungono delicati sentori di piccoli frutti rossi.

Asciutto, con acidità rinfrescante al palato e piacevoli sensazioni di frutti rossi. Spuma delicata e persistente finale.

Potenziale di invecchiamento

Da bere adesso. Ha un potenziale di invecchiamento fino a 24 mesi.

Alcool

12% Vol.

Abbinamento

Ideale come aperitivo, si abbina bene con tutti i cibi delicati.

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