



OLTRENERO

METODO CLASSICO

Le caratteristiche uniche dei terreni e dei suoli dell'Oltrepò Pavese, la tradizionale vocazione spumantistica e le uve Pinot Nero che qui albergano in un ambiente ideale per la loro migliore espressione, trovano nel Metodo Classico una composizione felice di cui Oltrenero è la quintessenza. Vini spumanti che valorizzano le sfumature delle uve d'origine fin dalla vigna, curata con attenzione alla diversità dei vari appezzamenti e successivamente con vinificazioni rigorose e rispettose della varietà del frutto. Ecco dunque l'incanto di un incontro perfetto per carattere, finezza ed eleganza, in cui i profumi intensi e i tratti seducenti sono l'immagine esatta di un luogo di magnifica generosità.

Oltrenero 96 Mesi - 2013

Oltrenero 96 mesi è un Metodo Classico unico perché prodotto in poche bottiglie, solo nelle annate migliori e con un lunghissimo affinamento sui lieviti, la cui durata dipende dalle caratteristiche dell'annata e dall'evoluzione del vino in bottiglia.

Il risultato è un vino che abbina eleganza, straordinaria bevibilità e freschezza – dopo oltre 10 anni dalla vendemmia – ad una grande complessità e raffinatezza, esaltando il carattere del Pinot Nero proveniente dalle migliori parcelle dell'azienda.



CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo,
Oltrepò Pavese



VENDEMMIA

2013



UVE

100% Pinot nero



EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana
di agosto



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

CLIMA 2013

L'annata 2013 è stata senza dubbio una delle migliori vendemmie degli ultimi anni, contraddistinta da un clima fresco e asciutto con buone escursioni termiche, ideale per la produzione delle uve per basi spumante. In particolare il Pinot Nero ha potuto esprimere tutto il suo potenziale aromatico, esaltando una vena acidica foriera di longevità.



DENSITÀ DI IMPIANTO
4.500 ceppi/ha



RESA PER ETTARO
70 q/ha



GRADAZIONE ALCOLICA
12% in volume



DOSAGGIO
7 gr/l



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° C



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

TIPOLOGIA DI TERRENO

Terreno profondo, argilloso-limoso-calcareo con presenza di marne.

METODO DI ALLEVAMENTO

Viti di oltre 30 anni allevate a Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tra i 30 ha di Pinot Nero della tenuta vengono selezionate solo le uve che raggiungono la massima qualità per la produzione di Oltrenero. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette da 16 kg. Alla pressatura soffice delle uve intere con un'estrazione del 45% di mosto fiore segue la decantazione statica per 12 ore a 16°C. La fermentazione alcolica si svolge per circa 12 giorni a 18°C. Al termine di questo periodo il vino matura in parte in tini di acciaio e in parte in grandi botti di rovere sino alla primavera successiva alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento sur lie in bottiglia si protraggono per oltre 96 mesi, seguiti da 12 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino tenue tipico del Pinot Nero con lievi riflessi dorati, abbellito da una spuma soffice e da un perlage di straordinaria finezza.

PROFUMO: Ampio e complesso che ricorda la crosta di pane, con percezioni sia minerali che floreali di rosa e acacia. Le note fruttate sono tipiche del vitigno a bacca nera da cui ha origine: piccoli frutti rossi, tra cui ribes e lampone con un piacevole richiamo agli agrumi e un lieve sentore dolce di pasticceria.

SAPORE: In bocca è sontuoso con una viva sapidità e una freschezza piacevolmente agrumata. Il finale lievemente ammandorlato e tostato completa la sensazione gustativa e la rende particolarmente avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo, si accompagna a tutti i più pregiati antipasti. Per la sua struttura può essere abbinato a tutto pasto, con risotti e paste delicate, piatti di mare e sushi e perfino con piatti a base di carne.