



OLTRE IL PO, OLTRE IL NERO. Oltrenero è un modo nuovo di intendere il Metodo Classico in Oltrepò Pavese. Una visione, un approccio, una scelta che parte dal Pinot Nero per andare Oltre. La Tenuta si trova a Zenevredo, "la terra dove nascono i ginepri", immersa in un bosco di querce e di acacie. Qui, oltre il corso del Fiume Po, nasce la sfida di una casa spumantistica, che si propone come un nuovo punto di riferimento per il Metodo Classico italiano, guardando con entusiasmo al presente e al futuro di un territorio da riscoprire.

Oltrenero 2020 Rosé



-  **METODO DI SPUMATIZZAZIONE**
Metodo Classico
-  **CLASSIFICAZIONE**
Oltrepò Pavese DOCG
-  **ZONA DI PRODUZIONE**
Oltrepò Pavese
-  **UVE**
100% Pinot Nero
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
8 °C
-  **GRADAZIONE ALCOLICA**
12% vol.
-  **AFFINAMENTO**
36 mesi sui lieviti
-  **DOSAGGIO**
6 g/l
-  **FORMATI DISPONIBILI**
750 ml - 1500 ml - 3000 ml

AFFINAMENTO E VINIFICAZIONE
Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette da 16 kg e vengono diraspate e messe a macerare per 6-8 ore consentendo una leggera estrazione di colore dalle bucce. Dopo la pressatura soffice delle uve intere, con un'estrazione del 50% di mosto fiore, avviene 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 tini di acciaio sino al luglio successivo alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento sur lie in bottiglia si propongono per almeno 36 mesi, seguiti da 2 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
COLORE: rosa vivo dai riflessi brillanti con un perlage finissimo ed una spuma soffice e persistente.

PROFUMO: fragrante bouquet che si apre a piacevoli note agrumate come il mandarino e a caratteristici sentori di piccoli frutti rossi, dal lampone, al ribes fino alle fragole selvatiche. Il finale è elegante e ricorda la crosta di pane.

SAPORE: in bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con sensazioni sul finale che riprendono il bouquet.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Per equilibrio e fragranza risulta ideale come aperitivo. Si accompagna ottimamente a salumi pregiati e a piatti leggeri, come risotti e zuppe di verdura. Eccellente con crostacei e crudité di pesce.