

MonteCalvo

PINOT SPUMANTE O.P. D.O.C.

Il 2003 sarà ricordato da La Versa come l'anno di nascita del "MonteCalvo" spumante ottenuto secondo il metodo Martinotti da uve Pinot Nero e Chardonnay del territorio di Montecalvo Versiggia. Questo comune cuore dell'Oltrepò Pavese è situato tra le Valli Versa, Versiggia e Scuropasso, ed è una delle più importanti zone vinicole europee vocate alla produzione di Pinot Nero e Chardonnay.

Il prodotto novità racchiude tutte le caratteristiche conferitegli dalla combinazione del microclima favorevole (temperature diurne elevate ma mai eccessive grazie all'altitudine ed alla ventilazione costante), della composizione del terreno e dalle attenzioni agronomiche volte alla valorizzazione della qualità.

"MonteCalvo" è il primo spumante che testimonia sin dal nome un così stretto legame col territorio d'origine. Ritroverete nel profumo, nel colore e nel sapore di "MonteCalvo" i profumi, i colori e i sapori tipici della Valle Versa.

Scheda Tecnico Organolettica

Uve:	85% Pinot Nero; 15% Chardonnay
Vigne:	Vigneti di proprietà in Montecalvo Versiggia; le viti sono allevate a Guyot e cordone speronato basso, a oltre 400 metri di altitudine. Terreno sedimentario terziario di origine marina, costituito da marne e arenarie variamente cementate. La resa media di uva per ettaro è di 70 quintali.
Vinificazione:	"In bianco" con pigiatura soffice e immediata separazione delle bucce dal mosto fiore che fermenta a temperatura controllata con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa.
Maturazione:	6 mesi sui lieviti.
Caratteristiche:	Colore limpido e brillante. Profumo: bouquet fine, delicato, elegantissimo, arricchito da evidente sentore di frutta matura e fiori di campo. Sapore secco, fresco, armonico, di inesauribile gradevolezza, affiancato da perlage finissimo, vivace, di particolare persistenza.
Abbinamenti:	Aperitivo di eccezionale finezza, primeggia quale vino unico da gustare a tutto pasto.
Servizio:	8-10° C in bicchieri a flûte ampio.

NOTE TECNICHE

Alcol: 12,50 % - Zuccheri residui: 6 g/l - Acidità titolabile: 6,0 g/l - pH: 3,20 - Potenziale invecchiamento: 12 - 18 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 70 ct (Pallet) - Codice prodotto: 10044

75 cl

