



La Versa

METODO MARTINOTTI

METODO MARTINOTTI

Proximo

Pinot Nero Chardonnay Spumante

L'Oltrepò Pavese è al terzo posto, dopo la Champagne e la Borgogna, nella classifica mondiale dei produttori di Pinot Nero. La Versa utilizza questo vitigno nobile insieme allo Chardonnay per produrre spumanti secondo il Metodo Charmat, che più propriamente dovrebbe chiamarsi "Metodo Martinotti" dal nome dell'inventore: Francesco Martinotti, direttore della Regia Stazione Enologica di Asti. Il Pinot Chardonnay La Versa deriva da una cuveé dei migliori Pinot Nero e Chardonnay dell'Alta Valle Versa, molto vocata per felice combinazione tra la natura del terreno e le condizioni del microclima.

Scheda Tecnico Organolettica

- Uve:** 60% Pinot Nero; 40% Chardonnay
- Vigne:** Vigne di proprietà dei vignaioli di La Versa; le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'Alta Valle Versa, su un suolo di origine sedimentaria marina caratterizzato da argille finissime. La resa media di uve per ettaro è di 90 quintali.
- Vinificazione:** "In bianco" con pigiatura soffice e fermentazione controllata; la presa di spuma avviene in autoclave, con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa.
- La Maturazione** 6 mesi sui lieviti.
- Caratteristiche:** Spuma bianca briosa; perlage sottile e continuo; colore paglierino tenue; profumo intenso, netto di lieviti, mela e muschio; sapore secco, garbato e vivace, con simpatico fondo di frutta matura giustamente persistente.
- Abbinamenti:** Come aperitivo e con antipasti e pesce.
- Servizio:** 6-7° C in bicchieri a flûte.

NOTE TECNICHE

Alcol: 12 % - Zuccheri residui: 10 g/l - Acidità titolabile: 6.0 g/l - pH: 3.15 - Potenziale invecchiamento: 18 mesi - Dati pallettizzazione: ctx5 (Imballo), 19 ct (Strato), 95 ct (Pallet) - Codice prodotto: 10069

75 cl

