

LUOGO D'AGOSTO

Oltrepò Pavese Metodo Classico bianco DOCG

Vigneti:

Il "Luogo d' Agosto" viene prodotto dall' omonimo vigneto. Si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Le uve vengono raccolte in cassetta da 18 kg e viene tenuta solo la prima spremitura (40% dell'uva iniziale)

Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento del tiraggio, dove viene aggiunto lo "sciropo di tiraggio". Viene poi imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione:

Le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage", con lo scopo di arrivare in futuro a 70 mesi. Successivamente vengono sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore giallo con unghia ramata, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di pesca, erbe balsamiche e anice stellato. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Abbinamenti:

Vino da tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6°-8°



Uve: pinot nero 100%

Allevamento: guyot

Produzione: 7000 kg/ha

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha

Terreno: argilloso con alto contenuto di calcare

Contenuto alcolico: 13 % vol.

Acidità totale: 7 g/l

Zuccheri residui: 1,5 g/l

SO2 tot: 75 mg/l

Invecchiamento: almeno 36 mesi sui lieviti e 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura