



**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 Brut Nature 2018

*Un Brut Nature, prodotto senza dosaggio in poche preziose bottiglie e solo nelle annate migliori. Questo vino rende esplicite le sfumature delle uve Pinot Nero coltivate nelle terre di Zenevredo, accogliendo il loro carattere volubile ed esclusivo. Le viti vecchie più di trent'anni, le rese assai contenute, la vinificazione in piccole partite per singola parcella con il Metodo Classico offrono uno Spumante dal tratto elegantemente aggraziato che ricorda le colline dell'Oltrepò. La cangiante espressività e la confidenza con il trascorrere lento del tempo sono i suoi punti cardinali. Il Brut Nature, dopo 48 mesi di riposo, offre profumi finissimi e un sorso dalla trama entusiasmante.*



### CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese  
DOCG Metodo  
Classico



### ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo,  
Oltrepò Pavese



### VENDEMMIA

2018



### UVE

100% Pinot nero



### EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana  
di agosto



### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### 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 circa 48 mesi, seguiti da 3 mesi dopo la sboccatura.



**DENSITÀ DI IMPIANTO**

4.500 ceppi/ha



**RESA PER ETTARO**

70 q/ha



**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% in volume



**DOSAGGIO ZERO**



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8° C



**FORMATI DISPONIBILI**

750 ml - 1500 ml



**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

2010

**TIPOLOGIA DI TERRENO**

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

**METODO DI ALLEVAMENTO**

Viti di oltre 30 anni allevate a Guyot.

**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.