



OLTRENERO

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 Cuvée EMME 2018 Brut

Emme come Meunier, il "Pinot del Mugnaio", così chiamato per la peluria, bianca come farina, che ne ricopre parte della foglia. Un altro passo Oltre il Nero, in uno dei rari Metodo Classico italiani 100% Pinot Meunier, che segna un nuovo traguardo nella ricerca e nella sfida di Oltrenero.

Cuvée EMME nasce da un vigneto di 2 ettari all'interno della tenuta, dal suolo ricco di marna argilloso-calcareo, tipica della zona collinare oltrepadana. Un blanc de noirs accattivante ed intrigante che, nella complessità di un metodo classico, regala un sorso al contempo fresco e cremoso, di grande piacevolezza.



CLASSIFICAZIONE

Vino Spumante
di Qualità



ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese



VENDEMMIA

2018



UVE

100% Pinot Meunier



EPOCA DI VENDEMMIA

15–20 agosto



MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

CLIMA ANNATA 2018

La campagna vitivinicola 2018 in Oltrepò Pavese è iniziata con inverno mite e una primavera senza grandi escursioni termiche con precipitazioni nella norma. Il germogliamento ha avuto un decorso abbastanza regolare, mentre l'invasatura è risultata molto lenta e difficile in particolare per il Pinot nero. La maturazione delle uve per base spumante e di conseguenza la raccolta è avvenuta a cavallo del ferragosto. La qualità dei vini, decisamente superiore alla vendemmia 2017, con maggiori profumi e struttura. Le quantità dopo una vendemmia 2017 scarsa si sono riportate verso i valori di norma.



DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 ceppi/ha



RESA PER ETTARO

70 q/ha



METODO DI SPUMATIZZAZIONE

Metodo Classico



AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti



DOSAGGIO

8 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml – 1500 ml – 6000 ml

TIPOLOGIA DI TERRENO

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

METODO DI ALLEVAMENTO

Viti di oltre 25 anni allevate a Guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dai 2 ettari di Pinot Meunier di Oltrenero le uve, vendemmiate manualmente, vengo pressate e vinificate in acciaio. Qui il vino fermenta per circa 12 giorni, sostando per 5–6 mesi sulle fecce fini. Segue una seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per 24 mesi. L'affinamento prosegue per circa 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: blanc de noirs brillante, tenuemente ramato.

PROFUMO: sentori mentolati, note di albicocca, susina gialla e mandorla dolce.

SAPORE: il sorso è fresco e intrigante. Chiude su note di pasticceria e leggero marzapane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con pinzimonio di verdure, fritti leggeri di zucca e zucchine, funghi in insalata, piatti a base di asparagi, salmone affumicato, macedonia di pesche e melone.