



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 Brut



METODO DI SPUMATIZZAZIONE
Metodo Classico



CLASSIFICAZIONE
Oltrepò Pavese DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Oltrepò Pavese



UVE
100% Pinot Nero



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.



AFFINAMENTO
30 mesi sui lieviti



DOSAGGIO
5 g/l



FORMATI DISPONIBILI
750 ml - 1500 ml
3000 ml - 6000 ml

AFFINAMENTO E VINIFICAZIONE

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 tini di acciaio sino al luglio successivo alla vendemmia. La seconda fermentazione e l'affinamento sur lie in bottiglia si protraggono per almeno 30 mesi, seguiti da 2 mesi dopo la sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino tenue tipico del Pinot Nero abbellito da una spuma soffice e da un perlage finissimo, continuo e persistente.

PROFUMO: ampio che ricorda la crosta di pane, con percezioni sia minerali che floreali di glicine e sambuco. 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.

SAPORE: in bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con sensazioni sul finale che riprendono il bouquet.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo, si accompagna a salumi pregiati e hors d'oeuvre. Per la sua struttura può essere abbinato a tutto pasto, con risotti e paste delicate, piatti di mare e sushi.

